

Ox-senbrot nach Jochen Gaues

- Montag, April 17, 2017

<https://ketex.de/blog/ox-senbrot-nach-jochen-gaues/>

Jochen Gaues ist so etwas wie der bunte Hund unter den deutschen Bäckern. Er wird gern als "Kultbäcker", "Bäcker-Punk", "der Bäcker der Schönen und Reichen" bezeichnet. Der Boulevardpresse in Hannover sind Verstöße des 49-Jährigen gegen Straßenverkehrsregeln größere Berichte wert; in den Gourmetkolumnen seriöserer Blätter wird dagegen die Qualität des von Gaues in einer Backstube in Lachendorf bei Celle gefertigten Brotes gelobt. Gelegentlich taucht die Einschätzung "Deutschland bester Bäcker" auf. Er selbst spricht immer wieder gern über die Zeit, als auch das Bundespräsidialamt in Berlin sein Backwerk bestellte. Sein wohl bekanntestes Brot ist das OX-Brot. Ich habe versucht nach seinen Angaben ein Rezept zu erstellen, um es nachzubacken. Heraus kam ein mildes Sauerteigbrot mit einer knackigen Kruste. Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 200 g [Roggenmehl 1370](#)
- 200 g Wasser
- 20 g [Roggenanstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und bei 26° 16 Stunden reifen lassen. Bei Raumtemperatur sollte man mit 18 Stunden rechnen.

2. Vorteig

- 100 g [BIO-Weizenmehl 1050](#)
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Auch hier alles klümpchenfrei verrühren und bei Raumtemperatur 16 Stunden abgedeckt reifen lassen.

3. Quellstück

- 200 g Altbrot (getrocknet und als Paniermehl hergestellt.)
- 400 g Wasser (heiß)

Das Altbrot mit dem heißen Wasser übergießen und ebenfalls abgedeckt 16 Stunden stehen lassen.

4. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig

- Quellstück
- 250 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 200 g [Roggenmehl 1370](#)
- 200 g [BIO-Weizenmehl 1050](#)
- 250-350 g Wasser (je nach Aufnahme der Mehle)
- 25 g Salz
- 25 g Frischhefe
- 40 g Anis oder Koriander (wer mag)

Zubereitung

Zubereitung

5. Zubereitung

Die gesamten Zutaten 6-8 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 20-30 Minuten an.

Anschließend wird der Teig schön rundgewirkt und mit dem Schluß nach unten in einen gut bemehlten [Garkorb für 1,5 kg Teig](#) gelegt.

Die Gare sollte 60-80 Minuten dauern.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 270° vorheizen.

Den Teigling auf einen [Schiesser](#) stürzen und ca. 3 Minuten warten, bis sich oben Risse zeigen. Dann einschließen, wieder 2 Minuten warten und erst dann kräftig schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen, die Temperatur auf 220° herunterschalten und weitere 20 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180° herunterschalten und noch weitere 40 Minuten fertig backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

-