

Gewürzlaiberl

- Sonntag, Juni 04, 2017

<https://ketex.de/blog/gewuerzlaiberl/>

Viele denken schon so langsam an den Urlaub.

Dieses Gewürzlaiberl erinnert mich an einen Bayern- und einen Österreich-Urlaub. Dort sind ja Gewürzbrote gang und gäbe. Hier habe ich ein original aus Österreich stammendes Brotgewürz (Kümmel, Anis, Fenchel und Koriander) verbacken. Man darf es allerdings nicht zu stark dosieren, aber das sollte jeder für sich entscheiden.

Wir hier in Preußen gehören ja nicht gerade zu der Gewürzfraktion, aber so ab und an gehört so ein Brot bei uns auch auf den Tisch.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 390 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 390 g Wasser
- 39 g [Roggen Anstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und dann 16 Stunden bei 26° reifen lassen. Bei Raumtemperatur ca. 18 Stunden reifen lassen.

2. Vorteig

- 200 g [BIO-Weizenmehl 1050](#)
- 200 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Auch hier alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Wenn sich kleine Bläschen zeigen, abgedeckt für weitere 14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

(für 2 Brote à 750 g)

- Sauerteig
- Vorteig
- 400 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 55 g Wasser
- 20 g Salz
- 4 g (= 2 TL) [Brotgewürz aus Österreich](#) (wer es sehr würzig mag, nimmt 3 TL)
- 15 g Frischhefe

- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz \(enzymaktiv\)](#)

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Zuerst das Wasser, die Hefe und das Backmalz miteinander verrühren und in den Kessel geben. Dann alle anderen Zutaten dazugeben und 7 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten.

Es folgt eine Teigruhe von 30 Minuten.

Jetzt zwei gleich schwere Teiglinge auswiegen und schön rundwirken. In der Zwischenzeit zwei [Garkörbchen aus Holzschliff m. Rillen](#) ganz leicht ausmehlen und die Teiglinge mit dem Schluß nach oben einlegen.

Die Teiglinge zur Gare stellen. Bei 28-30° (dazu braucht man in der Regel eine [Gärbox](#) oder einen Gärschrank) dauert die Gare ca. 60 Minuten, bei Raumtemperatur ca. 10-15 Minuten länger. Es kommt immer auf die Raumtemperatur an.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen.

Nach der Gare die Teiglinge auf einen [Schießer](#) stürzen und je nach Gusto mit dem [Lame de boulanger](#) (Bäckermesser) einschneiden. Mit viel Schwaden in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180° zurückschalten und die Brote noch weitere 40-50 Minuten weiterbacken.

Aus dem Ofen holen und auf einem Rost abkühlen lassen.

-