



Konjak-Bierbrot mit Bierkruste

Das dunkle Weizenbier abkochen um den Alkohol zu minimieren (Alkohol kann die Hefeaktivitäten hemmen). Gleichzeitig das Altbrot mit einer Prise Salz rösten und mit dem noch heißen Bier übergießen. Quellen und abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie direkt auf der Masse abdecken. Anschließend am besten in den Kühlschrank stellen.

Das heiße Bier abkühlen lassen, damit dann den Sauerteig ansetzen und über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen.

Konjakmehl mit Bier kräftig durchrühren und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

Am nächsten Morgen alle Zutaten (bis auf Öl, Salz und Brühstück) 5 Minuten langsam kneten. Auf den nächsthöheren Gang schalten und für 10 Minuten weiterkneten (Kenwood: Stufe MIN und dann Stufe 1). Als letztes das Salz, das Öl und das Brühstück unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben und löst sich komplett vom Kessel.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne geben, abdecken und ca. 4 Stunden bis zu einer deutlichen Zunahme bei Raumtemperatur in der Stockgare gehen lassen. Am Anfang und 2x nach 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Für die Stückgare wie gewünscht falten und mit der Bierkrustenpaste bestreichen. Anschließend mit Roggenmehl kräftig bemehlen und ca. 60-70 Minuten – am besten auf einem Backpapier - bei RT gehen lassen. Der Teigling sollte möglichst Vollgare haben. Wenn man sich nicht sicher ist, mindestens 70 Minuten gehen lassen oder etwas einschneiden.

Ofen ca. 40 Minuten bei 250 Grad vorheizen. Den Teigling mit Schwaden einschließen und direkt auf 230 Grad runterschalten. 10 Minuten backen und dann die Schwaden ablassen. Die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten backen.

Info Konjakmehl: Die Grundlage für Konjakmehl ist die Konjakwurzel. Dabei handelt es sich um die Knolle der Teufelszunge, einer Pflanze, die im Osten Asiens beheimatet ist. Um das Mehl zu gewinnen, trocknet man die Knolle und zermahlt sie zu einem feinen Pulver. In Südostasien ist Konjakmehl ein traditionelles Lebensmittel und wird vor allem zum Gelieren und Andicken verwendet. Bei Kontakt mit einer Flüssigkeit quillt das Pulver stark auf und kann so große Mengen an Wasser binden. Eine Tagesdosis von 3 g sollte nicht überschritten werden!



Krume



Fertiges Brot



Nach der Stockgare



Bierstreiche

Biersirup

30 g brauner Zucker und 30 g dunkles Weizenbier unter Rühren aufkochen bis ein zähflüssiger Sirup entstanden ist. Der Sirup sollte aber noch fließfähig sein!

Zutaten für die Bierkrustenpaste:

- 50 g Reismehl
- 30 g Weizengrieß
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Öl
- 1 Prise Salz
- Ca. 60–80 g dunkles Weizenbier
- 2 g Frischhefe

Zubereitung:

1. Hefe, Zucker und Wasser verrühren.
2. Die restlichen Zutaten vermischen und mit der Hefelösung verrühren, abdecken und ca. 1-2 Stunden ruhen lassen (wenn die Paste zum Verarbeitungszeitpunkt zu fest ist, einfach noch etwas lauwarmem Wasser oder Bier zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist).

Rezeptname: Konjak-Bier-Brot mit Bierkruste (H.J. Ammel)

Basisdaten:

Weizen VK	125 g	25 %
Tipo0 Orange	300 g	60 %
Tipo 2 Emilia	75 g	15 %
Mehl gesamt	500 g	100 %
Dunkles Weizenbier	465 g	93 %
Olivenöl	12 g	2,4 %
Biersirup	12 g	2,4 %
Salz	12 g	2,4 %
Konjakmehl	1 g	0,2 %
Altbrot für Brühstück		



Sauerteig:

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	125 g	Weizen VK	Sauerteig mit abgekochtem Bier ansetzen. 12 Stunden über Nacht bei RT bis mindestens zur Verdoppelung.
Dunkles Weizenbier	125 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	13 g	Weizen	
Gesamt:	263 g		

Konjak-Quellstück

Quellstück Mehl	1 g	Konjakmehl	Mehl und abgekochtes Bier zusammenrühren und im Kühlschrank über Nacht quellen lassen.
Dunkles Weizenbier	100 g		
Quellstück	101 g		

Brühstück (50 g geröstetes Altbrot):

Altbrot gemahlen/geröstet	50 g	Altbrot mit einer Prise Salz anrösten und mit dem aufgekochten Bier übergießen. Abkühlen und quellen lassen.
Dunkles Weizenbier	150 g	
Gesamt:	200 g	

Hauptteig:

Weizen VK	0 g	0 %	0,0 %	Alle Zutaten außer Öl, Salz und Brühstück bis zu einem guten Fenstertest kneten. Kurz vor Ende der Knetzeit Salz und Olivenöl und Brühstück einkneten. Ich habe dunkles Weizenbier verwendet und vorher abgekocht.
Tipo0 Orange	300 g	60 %	28,2 %	
Tipo 2 Emilia	75 g	15 %	7,0 %	
Dunkles Weizenbier	90 g	18 %	8,5 %	
Sauerteig	263 g	53 %	24,7 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Olivenöl	12 g	2,4 %	1,1 %	
Salz	12 g	2,4 %	1,1 %	
Biersirup	12 g	2,4 %	1,1 %	
Konjak-Quellstück	101 g	20 %	9,5 %	
Brühstück	200 g	40 %	18,8 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.065 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	5 Min. Stufe Min. / ca. 10 Minuten Stufe 1 (Kenwood). Auskneten bis zum Fenstertest. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.
Stockgare:	Ca. 4 Stunden bei RT bis zur deutlichen Zunahme, dabei zu Anfang und 2x nach 30 Min. S/F. Zur Stückgare mit der Bierstriche bestreichen und mit Roggenmehl bemehlen.
Stückgare:	Ca. 60-70 Minuten bis zur Vollgare.
Backen:	230 Grad mit Schwaden, nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 200 Grad f. 45 Min. weiterbacken. Insgesamt für ca. 55 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	477
		196