

Synchron-Brot-Backen mit Sandra & zorra

Sandra from Snuggs-Kitchen und ich werden am **Sonntag, 26. Januar 2014** dieses Brot backen und live darüber auf Facebook, G+, Twitter und Instagram unter **#synchronbacken** berichten. Am Montag, 27. Januar werden wir von unseren Erfahrungen in unseren Blogs berichten. Ihr seid herzlich eingeladen mit uns am Sonntag synchron zu backen und natürlich auch am Montag darüber zu bloggen. Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnahme. Mehr Infos zur Aktion in unseren Blogs:

- <http://www.from-snuggs-kitchen.com/2014/01/aufruf-zum-synchron-backen.html>
- <http://www.kochtopf.me/wir-backen-synchron-wer-macht-mit>

Rezept- Apfelbrot

Originalrezept - <http://smacznapyza.blogspot.de/2013/10/chleb-mieszany-z-jabkiem-world-bread.html>

Sauerteigstarter

25 g aktiver fester Roggensauerteig (Original 50 g)
50 g Vollkorn-Roggenmehl (Original 100 g)
100 g Vollkorn-Dinkelmehl (Original 200 g)
150 g Wasser (Original 100 g)

oder

Variante „schneller“ Sauerteigstarter

50 g fester aktiver Roggensauerteig
30 g Vollkorn-Roggenmehl
70 g Vollkorn-Dinkelmehl
150 g Wasser

Endgültiger Teig

300 g vom obigen Sauerteigstarter
300 g Weizenmehl Type 550
50 g Vollkorn-Dinkelmehl
75 g Wasser (*muss evtl. angepasst werden*)
1 mittelgrosser Apfel, geschält, Kernhaus entfernt und geraffelt
2 EL flüssiger Honig
1 gehäufte TL Salz (zorra: 10 g)
Optional: 4 g frische Hefe



Synchron-Brot-Backen mit Sandra & zorra

Für den Sauerteigstarter: Am Freitagabend den aktiven Roggensauerteig mit 50 g VK-Roggenmehl und 50 g vermischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Am Samstagmorgen 50 g VK-Dinkelmehl und 50 g Wasser, welches etwas wärmer als die Raumtemperatur ist untermischen und 6 Stunden ebenfalls bei Raumtemperatur gehen lassen. Dann nochmals 50 g VK-Dinkelmehl und 50 g Wasser untermischen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Vor dem Verwenden Raumtemperatur annehmen lassen.

Für die Variante „schneller“ Sauerteigstarter: Am Samstagabend alle Zutaten vermischen und über Nacht bei Raumtemperatur gehen lassen.

Endgültiger Teig - Vorgehen wie im Original beschrieben ohne Hefe: Für den endgültigen Teig am Sonntagmorgen alle Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine geben und insgesamt 10 Minuten kneten. Teig 3 Stunden gehen lassen dabei 2x nach je einer Stunde falten. Teig formen und in eine ausgefettete Kastenform geben. Ofen auf 230 Grad aufheizen. Brot einschneiden in die untere Hälfte des Ofens schieben, mit Wasser schwaden und 15 Minuten backen. Kurz die Backofentüre öffnen, damit der Dampf entweichen kann, Temperatur auf 200 C reduzieren und weitere 15 Minuten backen, Temperatur auf 180 C reduzieren und 20 Minuten fertig backen. Das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Endgültiger Teig - zorras Vorschlag mit Hefe: Für den endgültigen Teig am Sonntagmorgen alle Zutaten ausser Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben und auf Stufe 1 4 Minuten kneten, dann Salz zugeben und auf Stufe 2 weitere 4-5 Minuten kneten. Teig 90 Minuten gehen lassen dabei 2x nach je 30 Minuten falten. Teig formen und zugedeckt 75-90 Minuten gehen lassen. Ofen auf 240 Grad aufheizen. Brot einschneiden in die untere Hälfte des Ofens geben, mit Wasser schwaden und 20 Minuten backen. Kurz die Backofentüre öffnen, damit der Dampf entweichen kann, Temperatur auf 200 C reduzieren und weitere 15 Minuten backen, Temperatur auf 180 C reduzieren und 15 Minuten fertig backen. Das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen. Evtl. werde ich das Brot auch die bei 200 C fertigbacken.

