

Hier und heute



Schwarzbrot mit Mandeln

Michael Gauert, Bäckermeister aus Düsseldorf, mag am liebsten Brot mit langer Teigführung und Sauerteig. Er zeigt, wie Sie sein köstlich-saftiges Schwarzbrot aus Roggenvollkornschrot mit Meersalz-Mandeln ganz einfach zu Hause nachbacken.

Das Rezept

(von Michael Gauert)

Zutaten für den Sauerteig

- 300 g Roggenvollkornschrot
- 300 ml Wasser (30 Grad)
- 20 g Roggensauerteig Anstellgut

Zutaten für Hauptteig

- 620 g Schwarzbrot-Sauerteig
- 250 g Roggenvollkornschrot
- etwa 100 ml Wasser
- 7 g Meersalz
- 40 g Honig
- 10 g Röstmalz (Gibt die klassische Schwarzbrotfärbung, ist aber kein Muss)

Zutaten Mandeln

- 180 g ganze, ungeschälte Mandel
- 80 ml Wasser
- 12 g Meersalz

Zubereitung

Etwa 48 Stunden vor dem eigentlichen Backtag, den Schwarzbrotsauerteig anstellen. Dafür alle Zutaten verrühren und bei Zimmertemperatur mit einem Tuch abgedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag die Zutaten des Hauptteigs hinzufügen und etwa zehn Minuten langsam mit dem Rührgerät durcharbeiten. Wer keine Maschine hat – es geht auch mit der Hand. Etwa fünf Minuten lang, damit es nicht in Arbeit ausartet!

Anschließend etwa 30 Minuten quellen lassen und ein weiteres Mal zehn Minuten verrühren. Den Teig danach auf Festigkeit prüfen (der Teig sollte sich lieber etwas zu weich anfühlen – er quillt noch nach). Dann den Teig für eine weitere Nacht abgedeckt mit einem Tuch ruhen lassen – dieses Mal bei niedrigeren Temperaturen. Im Winter einfach nach draußen stellen oder in den Kühlschrank. Dieser Schritt lässt sich verkürzen, mindestens sollte der Teig aber drei Stunden ruhen.

Vor dem Backen die Mandeln mit dem Wasser und dem Meersalz in einem hitzebeständigen Topf ohne Deckel in den vorgeheizten (Ober- und Unterhitze, 200 Grad Celsius) Ofen stellen. Nach ca. zehn bis 15 Minuten ist das Wasser verdampft, die Mandeln sind weiß verfärbt. Aus dem Ofen holen und in eine Schüssel umfüllen.

Ofen auf 240 Grad Celsius Ober- /Unterhitze hochdrehen.

Mandeln mit den Händen in den Schwarzbrotteig einkneten und diesen in Form bringen. Wer nicht so geübt ist, kann den Teig einfach in eine gefettete oder beschichtete Backform geben.

Hier und heute



Teig dann ordentlich mit Wasser und Pinsel glänzend streichen und mittig in den heißen Ofen schieben. Falls vorhanden, die Dampffunktion des Ofens nutzen, sonst wird das Brot etwas rustikaler.

Den Ofen nach fünf Minuten auf etwa 200 Grad Celsius runterstellen und das Brot zu Ende backen – insgesamt etwa 70 Minuten. Da jeder Ofen anders ist, von Zeit zu Zeit hineinschauen und die Krustenfärbung kontrollieren. Eventuell die Hitze regulieren.

Nach dem Backen das Brot auf einem Kuchen-Gitter auskühlen beziehungsweise ausdampfen lassen. Das Brot benötigt dafür aufgrund der Kompaktheit ca. zwei Stunden, bevor Sie es anschneiden können. Ordentlich ausgedampft lässt es sich sehr gut aufbewahren und bleibt bis zu zwei Wochen frisch.