

Kohlebrot

Wirklich traditionell ist unser Kohlebrot nicht, aber dafür sieht es umso toller aus. Warum wir es Kohlebrot nennen? Den Teig färben wir mit Aktivkohle schwarz. Glückauf!



Portionen: 2 Laibe à 420 g
Vorbereitung: 12 h
Zubereitung: 2 h
Zeit gesamt: 14 h
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Poolish (Vorteig):

- 100 g Mehl Type 550
- 100 g Wasser
- 0,1 g Trockenhefe

Zutaten für den Hauptteig:

- 400 g Mehl Type 550 + mehr zum Bearbeiten
- 8 g Salz
- 4 g Trockenhefe
- 10 g Aktivkohle
- 230 g Wasser

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät oder Küchenmaschine
- Rasierklinge

Zubereitung:

- **Für den Poolish** Mehl, Wasser und Hefe verrühren, die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und bei Zimmertemperatur 12 Stunden reifen lassen.
- Am nächsten Tag für den Hauptteig Mehl, Salz, Trockenhefe und Aktivkohle in einer Rührschüssel locker vermischen.
- Poolish und Wasser hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts fünf Minuten lang verkneten.
- Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche befördern.
- Auch die Oberseite mit wenig Mehl bestäuben und den Teig dehnen und falten: Hierzu erst die Oberseite langziehen und zur Mitte falten, dann die Unterseite und schließlich die rechte und linke Seite.
- Mit der Naht nach unten auf die Arbeitsfläche legen und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen, dabei den Faltvorgang nach jeweils zehn und 20 Minuten wiederholen.
- Den Brotteig in zwei gleich schwere Teile teilen und zu zwei straffen runden Kugeln formen.
- Mit der Naht nach unten auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Nun die Kohlebrote formen: Je eine Kugel umdrehen und mit dem Handballen flachhauen.
- Nun den oberen Teil des Teigfladens zur Mitte falten, dann den unteren Teil.
- Teig entlang der so entstandenen Naht nochmals zusammenklappen und mit den Fingern fest zusammenpressen, dabei die Enden des Laibs schon etwas spitz formen.
- Mit der Naht nach unten den Brotlaib spindelförmig rollen.
- Auf das vorbereitete Backblech legen und den zweiten Brotlaib ebenso formen.
- Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- Beide Brote mittig mit einer Rasierklinge etwa einen Zentimeter tief einschneiden.
- Auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und eine Tasse Wasser auf den Backofenboden gießen.
- Backofentür schließen und beide Kohlebrote 25 Minuten backen.
- Kohlebrote aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und servieren – **Mahlzeit!**