Rustikales Sauerteigbrot mit Radicchio und Parmesan

Auch wenn dieses Sauerteigbrot etwas Zeit und Aufmerksamkeit erfordert, wird man mit einem außergewöhnlich aromatischen Ergebnis belohnt. Die herbe Note des Radicchio und die würzige Cremigkeit des Parmesans machen dieses Brot zu etwas ganz Besonderem – perfekt als Highlight für Gäste oder als raffinierte Ergänzung zu einer Vorspeise.

Zutaten

Sauerteigansatz
50 g Weizensauerteigstarter
50 g Wasser
55 g Weizenmehl Type 550

Teig
290 g Weizenmehl Type 550 (backstark)
20 g Vollkornmehl
210–220 g Wasser
150 g aktiver Sauerteigansatz
7 g Salz

Außerdem
Creme mit Parmigiano Reggiano von BioGourmet
Einige Blätter Radicchio

Zubereitung

Am Morgen den Starter ins Wasser geben und gut verrühren. Das Mehl hinzufügen, gründlich vermischen, locker abdecken und bei etwa 30 °C 3–4 Stunden reifen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat und der Ansatz aktiv ist.

Das Wasser mit dem Mehl mischen und so lange von Hand verrühren, bis alles gut hydriert ist. Der Teig darf dabei noch klebrig und ungleichmäßig wirken. Abgedeckt etwa 30 Minuten bei 24–26 °C ruhen lassen. Anschließend erst den Sauerteigansatz, dann das Salz einarbeiten und den Teig erneut kurz durchmischen. Weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Nun den Teig zum ersten Mal dehnen und falten, anschließend leicht rund formen und wieder ruhen lassen. Über einen Zeitraum von 3–4 Stunden diesen Vorgang insgesamt etwa viermal wiederholen. Gegen Ende statt klassischem Dehnen und Falten sogenannte Coil Folds anwenden.

Das wiederholte Falten stärkt das Glutengerüst. Dabei ist es wichtig, den Teig zu beobachten, da sich die Gehzeiten je nach Temperatur verändern.

Nach der letzten Runde sollten kleine Blasen sichtbar sein. Der Teig wirkt luftiger und hat sein Volumen um etwa 50–100 % vergrößert.

Am Nachmittag die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig darauf stürzen. Vorsichtig zu einem großen Rechteck auseinanderziehen, ohne ihn zu beschädigen. Dünn mit der Parmigiano-Reggiano-Creme bestreichen und einige Radicchioblätter darauf verteilen. Die Seiten leicht einschlagen und den Teig anschließend aufrollen, sodass die Füllung gut eingeschlossen ist.

Den länglichen Teigling nach Wunsch leicht verdrehen, auf ein bemehltes Leinentuch legen und darin einschlagen. Anschließend über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Backen

Am nächsten Morgen den Backofen auf 270 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen, auf ein Backblech setzen und in den Ofen schieben. Für Dampf sorgen, indem die Ofenwände vorsichtig mit warmem Wasser besprüht werden.

Das Brot etwa 10 Minuten mit Dampf backen, dann kurz die Ofentür öffnen, die Temperatur auf 240 °C reduzieren und weitere 10–15 Minuten ohne Dampf fertig backen.

Das Brot vollständig auskühlen lassen und nach Belieben mit etwas Parmigiano-Reggiano-Creme servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte