

FRÜHLING



SOBALD der letzte Schnee an den glucksenden Quellbächen in den Auwäldern geschmolzen ist, fragen meine Nachbarn, wann ich endlich wieder Bärlauchbrot backe – der Auftakt zur Kräutersaison. Diese dominieren das Frühlingskapitel, doch auch erste Blüten wie Löwenzahn und Holunder verbacken wir, junges Gemüse wie Hopfensprossen und grünen Spargel. Ausgefallenerer, sehr aromatische Zutaten wie die jungen Triebe von Koniferen und Birkenlaub dürfen in diesem Kapitel nicht fehlen.

SPARGEL-ERDBEER-BROT

Ein sehr saftiges, wahres Wonnemonatsbrot. Die leichten Bitteraromen des Spargels und die Süße und Säure der Erdbeeren harmonisieren hervorragend. Der Spargel wird nur sehr kurz blanchiert. Wenn Sie die Bitterstoffe von Spargel mögen, können Sie das Kochwasser für den Hefevorteig verwenden. Statt Wasser kommen in den Teig pürierte Erdbeeren und als kleiner Geschmacksakzent Erdbeerchips. Das Brot passt besonders gut zu Käse.

Tag 1

SPARGEL

Etwa 200 g Wasser mit jeweils einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. 500 g grünen Spargel waschen, die Stielenden abschneiden und, falls nötig, im unteren Bereich schälen. In kleine Stücke (5–10 mm) schneiden. Den Spargel ins sprudelnd kochende Wasser geben. Abgedeckt kurz aufwallen lassen, dann maximal 1–2 Minuten kochen. Sofort in ein Sieb abgießen, dabei gegebenenfalls das Wasser für den Vorteig auffangen. Den Spargel sofort mit kaltem Wasser abschrecken, sehr gut abtropfen lassen und abgedeckt über Nacht kühlstellen.

SAUERTEIG

Wasser, Mehl und Anstellgut vermengen und abgedeckt 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

VORTEIG

140 g Wasser oder aufgefangenes Spargelkochwasser mit Mehl und Hefe verkneten. Abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann 14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 2

VORBEREITUNGEN

Den Stielansatz von 180–200 g Erdbeeren entfernen und die Erdbeeren in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Es sollten etwa 160 g Püree übrig bleiben. Die Erdbeerchips in kleinere Stücke schneiden.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten bis auf den Spargel 4 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell kneten. Zum Schluss die Spargelstückchen im Langsamgang, besser von Hand, unterkneten. Den Teig 45 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur oder wärmer ruhen lassen.

Den Teig teilen und zu 2 Laiben wirken. Mit etwas Mehl einpudern und mit dem Schluss nach unten in kleine Gärkörbe legen. 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Die Laibe auf ein Backblech oder Schiefholz stürzen, in den auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen einschließen und schwaden. 15 Minuten anbacken.

Dann die Temperatur auf 190 °C herunterschalten und die Brote 35 Minuten fertig backen. Dabei ab und zu die Ofentür öffnen, um überschüssigen Wasserdampf zu entlassen. Noch 5–10 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen nachziehen lassen.

Zubereitungszeit: 19 ½ Stunden

Arbeitszeit Vortag: 20 Minuten

Arbeitszeit Backtag: 40 Minuten

Teiggare: 18 ½ Stunden

Backzeit: 50 + 5–10 Minuten

Für 2 Laibe à 500 g

Spargel

200 g Wasser

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

500 g (netto 400 g) grüner Spargel

Sauerteig

65 g Wasser, lauwarm

7 g Anstellgut (Roggen)

65 g Roggenmehl 1370

Vorteig

140 g Wasser, lauwarm (oder Spargelwasser)

1 g Frischhefe

195 g Weizenmehl 1050

Erdbeeren

180–200 g (netto 160 g) Erdbeeren

30–40 g Erdbeerchips (Seite 187)

Hauptteig

Sauerteig

Vorteig

160 g Erdbeerpüree

11 g Salz

7 g Frischhefe

190 g Weizenmehl 550

30–40 g Erdbeerchips

Spargelstücke



50 g geriebenen
Parmesan und/oder
100–150 g gewürfelten
Kochschinken in den
Teig geben.

Variante



GREMOLATA-BRÖTCHEN

Gremolata in seiner klassischen Form enthält nur drei Zutaten. Das Zusammenspiel der Aromen von Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch harmonisiert so vorzüglich, dass man von einer Geschmacksexplosion sprechen kann. Diese Kräuter-Würzmischung stammt aus der lombardischen Küche und wird traditionell zu Ossobuco gegessen. Wir verwenden für diese netten kleinen Brötchen eine Würzpaste nach Gremolata-Art. Sie schmecken sommerlich-frisch mit dem dezent-säuerlichen Geschmack aus der Lombardei.

Zubereitungszeit: 41 Stunden

Arbeitszeit Vortag: 10 Minuten

Arbeitszeit Teigzubereitung:

25 Minuten

Arbeitszeit Backtag: 20 Minuten

Teiggare: 40 ³/₄ Stunden

Backzeit: 20 Minuten

Für 20 Brötchen à 50 g = 1 kg

Vorteig

200 g Wasser, lauwarm

0,2 g Frischhefe

200 g Weizenmehl 550

Mehlkochstück

130 g Wasser, kalt

14 g Salz

25 g Weizenmehl 550

Hauptteig

Vorteig

Mehlkochstück

140 g Joghurt, griechische Art
(Seite 200)

3 g Frischhefe

10 g Ahorn- oder Birkensirup
(Seite 198)

390 g Weizenmehl 550

100 g Gremolata-Paste (Seite 189)

1 Bund Petersilie

Außerdem

Sesamsaat, Kürbiskerne o.a. zum
Bestreuen

VORTEIG

Die Zutaten vermengen und abgedeckt 16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

MEHLKOCHSTÜCK

130 g kaltes Wasser in einen Topf geben und 14 g Salz sowie 25 g Weizenmehl 550 mit einem Schneebesen klümpchenfrei einrühren, kurz aufkochen lassen, den Topf von der Herdplatte ziehen und 1–2 Minuteniterrühren. Abgedeckt über Nacht abkühlen lassen.

HAUPTTEIG

Alle Zutaten bis auf die Gremolata-Paste und die Petersilie in den Teigkessel geben. 4 Minuten langsam, dann 8 Minuten schnell kneten. Währenddessen die Petersilie von den Stängeln zupfen und gegebenenfalls grob hacken.

Nun teelöffelweise die Gremolata-Paste unterkneten, zum Schluss die Petersilie. Das dauert etwa 2–3 Minuten. Den Teig 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Nach jeweils 30 und 60 Minuten den Teig dehnen und falten, dann abgedeckt für 22 Stunden im Kühlschrank parken.

Mit der Teigkarte 20 Teiglinge (à ca. 60 g) abstechen, zu Brötchen schleifen und mit dem Schluss nach oben auf ein mit Backpapier belegtes oder mit Backtrennspray besprühtes Backblech legen. Die Brötchen mit Wasser einsprühen und mit Sesamsaat, grob gehackten Kürbiskernen oder anderen Saaten nach Belieben bestreuen. Abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Das Blech auf die mittlere Schiene des auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens schieben und kräftig schwaden.

Nach 5 Minuten Backzeit den Dampf ablassen und den Ofen auf 220 °C herunter-schalten. Etwa 17 Minuten fertig backen, bis die Brötchen die gewünschte Gold-bräune erreicht haben.

Tag 1

Tag 2

Tag 3