

Hier ist die aktualisierte und vermutlich endgültige Fassung.

Lucopa vom 23.11.24

Schwäbisches Birnenbrot **Niederrheiner Art**

Für 2 Brote zu je 670 g

Sauerteig

60 g Roggen- oder Waldstaudenroggenvollkornmehl

60 g Wasser 45 Grad (Raumtemperatur)

6 g ASG

12 Stunden bei absteigender Temperatur (Gärkasten 25°C) gehen lassen.

Früchte/Nussmischung

200 g Dörrbirnen (in feine Streifen geschnitten)

100 g Haselnüsse (ganz lassen) (im AirFryer 6 Minuten bei 130°C rösten)

80 g Sultaninen

50 g Feigen (in ca. 1 cm Würfel schneiden)

30 g Orangeat

1/2 geh. TL Zitronenschale (9 g Uli's Zitronenpaste)

30 ml Zucker (es kann auch Muscavado verwendet werden) (30 g Birnenkraut)

220 ml Wasser, kochend (210 g Birnensaft von Nahmen)

10 ml Rum (ich Strohrum) (15 g Birnengeist)

20 g Stärke zur Wasserbindung (Weizenstärke)

Birnen in dünne Streifen schneiden und diese evtl. halbieren. Den harten Siel der Feigen entfernen und in Würfel schneiden. Haselnüsse zur Mischung geben. Alle Zutaten, bis auf die Stärke, gut vermischen und mit dem kochenden Wasser und dem Rum übergießen. Zwischendurch sollte man das Ganze 2-3 Mal gut durchmischen und gut verdichten! Über Nacht bei RT quellen lassen. Das Wasser ist fast vollständig aufgesogen.

Morgens je nach Bedarf die Stärke Schritt für Schritt untermischen um evtl. Restflüssigkeit aufzusaugen und der Teigling dadurch formbarer wird.

Hauptteig

Sauerteig - Früchte/Nussmischung

180 ml Wasser 32 Grad

12 g Hefe

5 g Malzextrakt

270 g Weizenmehl 812 (oder 1050er und 550er hälftig) (VK-Weizenmehl extra fein)

3 g Flohsamenschalen, gemahlen (gestrichen, da in Form abgebacken)

7 g Salz

5 g Zucker (6 g Birnenkraut)

6 g Kakao, gesiebt

2,4 g Zeltengewürz (Pflaumengewürz von Gewürz Mayer - Sternanis, Zimt, Nelke)

1,6 g Lebkuchengewürz

Die Hauptteigzutaten inklusive Sauerteig 6-10 Minuten kneten bis der Teig eine Temperatur von 29-30 Grad erreicht hat und sich vom Schüsselrand löst. (eventuell Flüssigkeit zugeben)

1. Stockgare

15-20 Minuten, bis der Teig angesprungen ist.

Danach die Früchte/Nussmischung jeweils drittelweise vorsichtig in den Hefeteig einarbeiten.
Gesamtknetzeit 2-2 1/2 Minuten. TT: 24-26 Grad.

2. Stockgare

30 Minuten.

Stückgare

Die Arbeitsfläche und den Teig gut bemehlen und 2 längliche, 670 g schwere Teiglinge formen.
55 Minuten zugedeckt bei RT gehen lassen.

Teig auf die beiden großen Kastenformen verteilen, im Gärkasten gehen lassen 26°C

Backen

Bei 230 Grad mit gut Schwaden, fallend auf 200 Grad 50-55 Minuten ausbacken.
Kerntemperatur 95-96 Grad.

Die Brote in den letzten 30 Minuten ohne Form backen.

Fertigstellung

4 g Kartoffelstärke in 10 g Birnensaft anrühren mit 90 g Birnensaft aufkochen.

Die heißen Brote sofort gleichmässig mit dieser Glanzstreiche anstreichen.

Eventuell kurz die bestrichenen Brote in der Restwärme des Backofens abtrocknen lassen.

Mehl 330 g - Wasser/Rum 470 ml - sonstige 568 g TG: 1368 g

Anmerkung:

Dieses Brot ist kein Früchtebrot!!! Keinesfalls den Früchteanteil erhöhen. Dies würde die Harmonie beträchtlich stören. Oft wird auch der Fehler gemacht, dass zu viel Zelten- und Lebkuchengewürz verwendet wird. Dies überdeckt den Geschmack der anderen Zutaten und ist ein gravierender Fehler.

Recherche Zeltengewürz:

Genau neun Gewürze sollten für ein vollendetes Lobpreis Gottes stehen, da damit einerseits auf die Trinität, andererseits auf die drei Elemente Erde, Luft und Wasser sowie auf die Dreiheit Erde, Himmel und Hölle verwiesen werde.

Zeltengewürz selber nach eigenen Vorlieben mischen bzw frisch vermahlen.

Zimt Gewürznelken Piment Koriander Kardamon Anis Muscat (o. Macis) Fenchel Ingwer

<https://www.tiroler-wirtshaus.at>

1/2 TL Zimt, 1 Msp. Nelkenpulver, 1 Msp. Neugewürz, 1 Msp. Muskatnuss

<https://www.merano-suedtirol.it>

1 Msp. Zimtpulver, 1 Msp. Nelkenpulver, 1 Msp. Piment, 2 Stück Sternanis fein gehackt

<https://www.genusslandsuedtirol.it>

2 EL Zimt, 2 TL Nelkenpulver, 2 EL Fenchel, 1 EL Koriander, etwas Anis

<https://www.baeuerinnen.it>