

Kochen

Jörg Schmid

Mittwoch, den 26.05.2021

Ringbrot mit Basilikumbutter

Für 2 Brote à 750 g

Zutaten

Für den Sauerteig

100 g Roggenmehl (Type 1150)
10 g Anstellgut (siehe Tipp)
80 ml Wasser

Für den Vorteig

200 g Weizenmehl (Type 550)
2 g Hefe
120 ml Wasser

Für das Quellstück

25 g Semmelbrösel
50 ml Wasser

Für den Hauptteig

100 g Weizenvollkornmehl
500 g Weizenmehl (Type 1050)
100 g Roggenmehl (Type 1150)
25 g Salz
10 g Hefe
440 ml Wasser, kalt

Für die Basilikumbutter

1 Bund Basilikum
0,5 Biozitrone, Saft und 2 TL abgerieben Schale davon
etwas Salz
etwas Pfeffer
150 g Butter, weich

Zubereitung

Achtung: Sauerteig, Vorteig und Quellstück bitte ein bzw. zwei Tage vorher zubereiten

- Für den Sauerteig** Mehl und Anstellgut in in eine Schüssel geben und mit 80 ml Wasser gut vermischen. Das Wasser sollte ca. 40 Grad warm sein. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 16 Stunden ruhen und reifen lassen.
- Für den Vorteig** Mehl, Hefe, den Sauerteig und Wasser in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten. Abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Für das Quellstück** die Semmelbrösel mit Wasser verrühren. Abdecken und mindestens 2 Stunden quellen lassen (am besten bereits am Vortag ansetzen).
- Für den Hauptteig** alle Mehlsorten, Salz, Hefe und Wasser in die Küchenmaschine geben. Zunächst 5 Minuten auf langsamer Stufe mischen und dann 7 Minuten auf schneller Stufe kneten. Der Teig sollte weich und geschmeidig sein, wenn das nicht der Fall ist noch etwas weiter kneten. Die ideale Teigtemperatur ist ca. 24 Grad. Den fertigen Teig mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Am besten ist einer leicht eingeölte Schüssel und mit einem Küchentuch abdecken.
- Anschließend den Teig erneut verkneten und zu einem ca. 60 cm langen Rechteck ausrollen. Daraus einen Ring formen. Nun mit dem Abschluss nach unten auf ein Backpapier setzen.



Bei Zimmertemperatur abgedeckt erneut ca. 45-60 Minuten gehen lassen.

6. Einen Backstein in den Backofen geben und auf 250 Grad (besser 250 Grad) vorheizen.

7. Das Brot mit dem Papier auf den Backstein in den vorgeheizten Ofen schieben und gut dampfen. Nach ca. 10 Minuten den Ofen auf 210 Grad zurückdrehen und weitere ca. 35-40 Minuten fertig backen.

8. **Inzwischen für die Basilikumbutter**, Basilikum abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Basilikum, Zitronensaft und Schale, Salz, Pfeffer und Butter in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten. Butter zu einer Rolle formen und kühl stellen.

9. Das Brot aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Nach Belieben, das Brot einschneiden und jeweils etwas Basilikumbutter darauf setzen, sodass die Butter in den Einschnitten schmilzt.