

HATTENHOFER BROT

Rezept für ein Brot à 800 g

Am Vortag

Zutaten Dinkelpoolish:

- 50 g Dinkelmehl Typ 630
- 5 g Anstellgut (aktiver Sauerteig) oder 5 g Frisch-Hefe
- 50 g kaltes Wasser

Zubereitung:

Mehl, Anstellgut oder Hefe und Wasser mit einem Schneebesen in einem hohen Gefäß verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. drei Stunden stehen lassen, bis der Poolish etwa doppelt so hoch ist. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag

Zutaten Quellstück:

- 30 g Weckmehl/Semmelbrösel
- 60 g kaltes Wasser

Zubereitung:

Die Semmelbrösel mit dem Wasser übergießen und vermischen. Eine Stunde quellen lassen.

Zutaten Hauptteig:

- 50 g Buttermilch
- 200 g kaltes Hattenhofer Sauerwasser
- 5 g Frisch-Hefe
- 100 g weichgekochte Kartoffeln (festkochend) mit einer Gabel zerdrücken
- 350 g Dinkelmehl Typ 630
- 100 g Roggenmehl Typ 1150
- 12 g Salz

Alle Zutaten genau abwiegen und bereitstellen.



Zubereitung:

- Die Buttermilch zum Quellstück geben und geschmeidig rühren.
- Sauerwasser und Hefe in die Küchenmaschine geben und kurz verrühren. Kartoffeln unterrühren. Das Quellstück und den Poolish dazugeben.
- Beide Mehlsorten darüber sieben und sechs Minuten auf langsamer Stufe mit dem Kneithaken mischen und zwei Minuten im Schnellgang kneten.
- Dann das Salz zugeben und den Teig zwei Minuten langsam und eine Minute schnell fertig kneten. Der Teig sollte sich gut fenstern lassen, wenn das nicht der Fall ist, noch etwas weiter kneten, aber Vorsicht: der Teig sollte nicht glänzen. Die ideale Teigtemperatur wäre 24 Grad.
- Den Teig mindestens drei bis vier Stunden in einer leicht geölten Teigwanne (Gärbox) mit Deckel oder einer Schüssel mit Deckel/Folie gehen lassen. Während dieser Zeit den Teig zwei bis drei Mal schonend dehnen und falten. Hierzu den Teig an einer Stelle leicht hochziehen und an den gegenüberliegenden Beckenrand legen. Diesen Vorgang bei allen Seiten wiederholen. Das ist extrem wichtig, das Falten gibt dem weichen Teig Struktur.
- Nach der Teigruhe den Teig auf eine mit Roggenmehl leicht bemehlte Unterlage kippen und locker rundwirken und langstoßen. Mit dem Schluss nach oben in ein längliches mit Roggenmehl bemehltes Gärkörbchen setzen.
- Abgedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 bis 45 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen inklusive Backstein (z. B. Stoneware plus) oder Backblech auf der untersten Schiene auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Dann den Teigling auf Backpapier stürzen. Mit einem Pinsel das überschüssige Mehl entfernen. Mit einer Sprühflasche die Oberfläche leicht mit Wasser besprühen und das Brot mit einem scharfen Messer einritzen.
- Das Brot mithilfe des Backpapiers in den Backofen geben und kräftig dampfen. Nach ca. zehn Minuten den Ofen auf 220 Grad zurückdrehen und nach weiteren zwanzig Minuten auf 200 Grad. Noch weitere 20 bis 30 Minuten backen.
- Backzeit: 50 bis 60 Minuten

**WILD
BAKERS**

Hattenhofer Sauerwasser ist ein „Calcium-Hydrogencarbonat-Säuerling“. Noch vor 50 Jahren war es das tägliche Getränk der Einwohner. Auch heute wird unser Heilwasser noch sehr geschätzt. Chemische Analysen beweisen die Qualität dieses Trinkwassers. Es ist sehr eisenhaltig und gibt dem Brot den gewissen Geschmack. Sollten Sie für das Hattenhofer Brot „normales“ Wasser verwenden, können Sie gerne Brotgewürz oder Brotklee ganz nach eigenem Geschmack dazugeben.

Tipps:

Lassen Sie einen Schluck Wasser übrig und geben diesen bei Bedarf während des Knetens hinzu. Mehl ist nicht gleich Mehl und Kartoffeln nicht gleich Kartoffeln.

Durch die Kombination aus Poolish und Quellstück erhalten wir einen würzigen Geschmack, eine weiche Krume sowie eine extra knusprige Kruste. Es ist einfach der Kracher und hält sich mehrere Tage frisch.

Das Hattenhofer Brot ist keine große Hexerei. Der Aufwand ist überschaubar, das Timing und die Ruhezeiten lassen sich perfekt planen. Und das Beste: Wir werden mit einem schmackhaften Brot belohnt, ob zum Frühstück, als Pausenbrot oder zum Vesper. Es passen sowohl süße als auch pikante Aufstriche und Beläge hervorragend dazu.

Wir verwenden regionale Produkte aus Hattenhofen und der Umgebung. Vorwiegend verwenden wir Produkte unserer örtlichen Direktvermarkter. Schauen Sie dort einfach mal vorbei. Die Direktvermarkter finden Sie auch auf unserer Homepage www.hattenhofen.de. Das Mehl ist von der Mühle Sting in Jesingen. Dieses gibt es auch im REWE in Zell u. A. zu kaufen.

Viel Freude beim Nachbacken und Genießen

Ihr

Jochen Reutter
Bürgermeister

JUBILÄUMS-KRÄUTERSALZ

mit Wildkräutern aus Hattenhofen

Zutaten:

- 100 g unbehandeltes Steinsalz
- 30 g Giersch
- 15 g Brennnessel
- 15 g Spitzwegerich
- 15 g Schafgarbe
- 15 g Knoblauchsrauke
- 5 g Gundermann
- 5 g Löwenzahn

Zubereitung:

Die Wildkräuter waschen, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Zusätzlich mit einem sauberen Tuch trockentupfen. Zum Waschen der Brennnesseln empfiehlt es sich Haushaltshandschuhe zu tragen. Nun die Kräuter mit einem Messer grob zerkleinern. Anschließend das Steinsalz mit den Wildkräutern zusammen in einen Hochleistungsmixer geben und zerkleinern. Alternativ können die Kräuter mit dem Salz auch von Hand gemörsert werden. Nun die Masse entweder in einen Dörrautomat oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 40 Grad über mehrere Stunden trocknen. Nach dem Trocknen das Salz nochmal im Mixer oder Mörser zerkleinern und anschließend abfüllen. Trocken und vor Sonneneinstrahlung geschützt ist es gut ein Jahr haltbar und schmeckt sehr gut als Gewürz für frisches Gemüse wie Gurken, Tomaten und auf Butterbrot, sowie zu Eiern oder im Salat.

Ein Rezept von Monika Schiller, Kräuterpädagogin aus Hattenhofen

WILDKRÄUTER-FRÜHLINGSPESTO

mit Produkten aus Hattenhofen

Zutaten:

- 50 g Mandelblättchen
- 100 g Wildkräuter (Giersch, Löwenzahn, Spitzwegerich, Brennnessel, Bärlauch, Sauerampfer, Taubnessel, wilder Schnittlauch)
- 50 g reifer Bergkäse (36 Monate gereifter
- Hattenhofer Hommelbergkäse vom Bauernhof Ilg)
- 50 g Olivenöl
- 50 bis 100 g Sonnenblumenöl
- Eine gute Prise Meersalz
- 1 bis 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Kräuter waschen und trockenschleudern. Die Blätter von den Stielen lösen und grob hacken und in den Mixer geben. Mit 3 EL Öl vermischen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett sanft anrösten, bis sie duften. Aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Etwas abkühlen lassen. Den Käse reiben. Die weiteren Zutaten dazugeben und fein pürieren, dabei nach und nach so viel Öl zugeben, dass die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Je nach Geschmack mit Salz und Zitronensaft abschmecken. In die sauberen Gläser abfüllen, mit Olivenöl luftdicht verschließen, im Kühlschrank lagern.

Die grüne Eigenkomposition passt zu Pasta, Suppen, Kartoffeln, Quinoa, als Topping auf dem Salat und zu Gemüse wie beispielsweise Spargel. Es lassen sich auch leckere Blätterteig-Pesto-Schnecken herstellen und das Pesto ist auf geröstetem Brot ein Genuss.

Ein Rezept von Margit Kederer