Solothurner Brot mit fast 50% Weizenvollkorn-Anteil – ein Schweizer Brot nach Marcel Paa

Das Brot mit der typischen Kropfbildung an der Seite und der unregelmäßig großen Porung.

Zutaten für: etwa 1 kg Brot

Vorteig:
80 g Weizenmehl Type 1050
80 g Wasser, 30°C
10 g Sauerteig-Starter (bei mir Roggen-Anstellgut) od. 1 g Frischhefe

Hauptteig:
Vorteig
365 g Wasser, kalt
175 g Weizenvollkornmehl
320 g Weizenmehl Type 1050
11 g Frischhefe
11 g Meersalz
20-40 g Wasser

So geht es

Die Zutaten für den Vorteig gründlich verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur für 8-12 Stunden reifen lassen.

Bis auf die 20-40 g Wasser alle Zutaten für den Hauptteig mit der Teigmaschine 3-4 Minuten mischen. Bei mittlerer Geschwindigkeit weitere 10-12 Minuten kneten. Den letzten Teil Wasser Schluck für Schluck hinzufügen und den Teig weitere 2-3 Minuten kneten.

Einen rechteckigen Plastikbehälter mit Öl ausstreichen und den Teig darin abgedeckt für 90 Minuten bei Raumtemperatur weitergären lassen. Diesen zwischendurch nach 30 und 60 Minuten mit angefeuchteten Händen dehnen und falten. Dafür den Rand des Teiges nach oben ziehen, um ihn zu dehnen und danach über den Teig zu legen. Von allen vier Seiten dehnen und falten, nach Bedarf auch zweimal rundherum. Dadurch wird der Teig fester und bekommt mehr Struktur.

Zum Formen den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche vorsichtig gleiten lassen. Die Luft soll im Teig bleiben, also keineswegs den Teig ausdrücken. 2 bis 3 mal schleifen, am besten funktioniert dies mit Hilfe einer bemehlten Teigkarte. Damit den Teig von jeder Seite über die Arbeitsfläche ziehen, bis er leicht länglich geformt ist.

Die Oberfläche des Teiglings bemehlen. Den Teigling mit Schluss nach unten auf eine bemehlte Dauerbackfolie legen, die auf einem Geschirrtuch liegt. Von beiden Seiten mit dem Tuch abstützen, damit er die Form behält und 20-30 Minuten gehen lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 280°C Ober-/Unterhitze mit dem Backblech oder einem Stein vorheizen. Wenn möglich die höchstmögliche Temperatur nehmen, falls der Backofen nicht für diese Temperatur ausgelegt ist. Den Teigling mit der Backfolie auf das heiße Backblech setzen und ohne Dampf 10-20 Minuten anbacken. Die T emperatur auf 180°C herunterregeln und das Brot weitere 30-40 Minuten knackig ausbacken.

Das Brot auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

Mit leichten Abänderungen nach dem Rezept des Solothurner Brotes von Marcel Paa.