



FEIGEN-WALNUSS-BROT

Zutaten:

300 g Weizenmehl (in Ö Typ W480 oder W700, in D Typ 405 oder 550)
300 g Dinkelmehl (Typ 630)
100 g Roggenvollkornmehl
3 TL Salz (=8 g)
15 g Trockensauerteig/Sauerteigextrakt (optional)
450 ml lauwarmes Wasser
½ Würfel Frischhefe (=20 g) oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)
1 EL Ahornsirup (alternativ Honig oder Agavensirup)
120 g Walnüsse
80-100 g Trockenfeigen



Zubereitung:

- 1) Gebt die kleingeschnittenen Trockenfeigen ins lauwarme Wasser (450 ml - siehe oben). Das könnt ihr auch einen Tag zuvor machen. Ansonsten zumindest 15 min ziehen lassen.
- 2) In der Rührschüssel eurer Küchenmaschine vermischt ihr die drei Mehlsorten, das Salz und den Trockensauerteig.
- 3) Fügt das Ahornsirup und die Hefe zum Feigenwasser dazu und vermischt alles gut miteinander.
- 4) Hackt die Walnüsse in kleinere Stücke. Idealerweise sind kleine und größere Stücke vorhanden.
- 5) Gebt die feuchten Zutaten zu den trockenen dazu und verknetet einen Teig. Sobald sich dieser geformt hat (er ist kompakt und feucht), fügt ihr die Walnüsse hinzu und knetet weiter.
- 6) Gebt den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche (nicht zu viel Mehl verwenden) und knetet ihn nochmals per Hand gut durch. Formt daraus eine Kugel. Gebt diese in eine befettete Schüssel, deckt sie mit Frischhaltefolie oder einem Plastiksack und einem Küchentuch ab und stellt sie an einen warmen Ort zum Gehen.
- 7) Nach ca. 1 Stunde ist der Teig aufgegangen und kann weiter verarbeitet werden. Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Ohne nochmals zu kneten, wird er nun gefaltet. Immer von links und rechts zur Mitte hin. Dann drehen und den Vorgang wiederholen. Ich mache das 4-5 Mal, bis ich eine rechteckige Form bekomme.
- 8) Gebt den geformten Teig idealerweise in einen Aluguss-Bräter mit 6 l Fassungsvermögen. Falls ihr andere Bräter aus Metall oder Emaille verwendet, ist es wichtig, dass diese einen Deckel haben und feuerfest sind. Zudem müsst ihr bei anderen Materialien die Hitze reduzieren! Statt 240 Grad sind es dann nur 220, da sonst das Brot zu dunkel wird.
- 9) Dekoriert das Brot mithilfe von Einschnitten (siehe Video).
- 10) Schiebt den Bräter mit dem Topf samt Deckel und ohne weitere Gehzeit in den kalten Ofen und auf untere Schiene (bei mir ist das die 2. oder 3. von unten). Erst dann schaltet ihr ihn auf 240 Grad O/U Hitze ein und backt das Brot 50 min mit Deckel und danach noch 5 min ohne Deckel, damit es von oben zusätzlich Farbe bekommt.
- 11) Nach dem Backen nehmt ihr es aus dem Topf und lasst es auskühlen. Ihr werdet sehen, dass es außen wunderbar knusprig und innen weich und saftig ist. Lasst es euch schmecken!

Tipps zur Übernachtgare:

Kaltes Wasser statt lauwarmes verwenden.
Nur max. 10 g Frischhefe oder 4 g Trockenhefe statt 20 g.
Im Kühlschrank mind. 8-12 h gehen lassen.
Den Teig mind. 30 min vor dem Formen und Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Raumtemperatur annimmt, danach wie gewohnt fortfahren.

Backen ohne Topf:

Falls ihr das Brot ohne Topf backen wollt, müsst ihr es nach dem Falten nochmals gehen lassen, für ca. 20-30 min. Gebt es in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad O/U Hitze für ca. 40 min.

Sastojci:

300 g glatkog pšeničnog brašna (u AUT tip W480 ili W700, u D tip 405 ili 550)

300 g pirovog brašna tip 630

100 g integralnog raženog brašna

3 kašičice soli (=8 g)

15 g ekstrakta kvasa (Sour dough/Trockensauerteig – opcionalno!)

450 ml tople vode

½ kocke svježeg kvasca (=20 g) ili 1 pak. suhog (=7 g)

1 kašika javorovog sirupa (alternativno med ili sirup agave)

120 g oraha

80-100 g suhih smokava



Priprema:

1) Sitno nasjeckane smokve potopite u toploj vodi (onih 450 ml iz navedenih sastojaka). To možete i dan prije učiniti. Inače, potrebno je barem 15 min da odstoje u vodi.

2) U posudu za miješanje sipajte sve vrste brašna, so i kvas.

3) U vodu sa smokvama dodajte javorov sirup i kvasac i sve dobro pomiješajte.

4) Orahe nasjeckajte na sitne i grublje komade.

5) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite tijesto. Ono je kompaktno i pomalo ljepljivo. Kad se ono stvorilo, dodajte orahe i nastavite još koji minut da mijesite.

6) Tijesto stavite na pobrašnjenu podlogu (ne koristite previše brašna), premijesite ga ručno pa formirajte loptu. Stavite je u pomašćenu posudu, prekrijte prozirnom folijom ili kesom i kuhinjskom krpom. Ostavite na toplom mjestu da nadolazi.

7) Nakon sat vremena se tijesto udvostručilo i može se dalje izrađivati. Stavite ga na pobrašnjenu podlogu. Ovaj put se više ne mijesi nego se preklapa uvijek sa lijeve i desne strane prema sredini i to radite 4-5 puta dok se ne formira lijepa štruca tj. kruh u obliku pravougaonika.

8) Stavite ga (u idealnom slučaju) u lonac od lijevanog željeza od 6 l volumena. Ako koristite drugi lonac od emajla ili od metala, bitno je da je vatrostalan, da ima poklopac i da prilagodite temperaturu. Umjesto 240 stepeni koristite samo 220.

9) Kruh dekorirajte nožem ili žiletom kao u videu pokazano.

10) Stavite poklopac na lonac i stavite ga u hladnu rernu na donju šinu, tj. 2. ili 3. od dolje. Tek sad je upalite na 240 stepeni gornji/donji grijači. Pecite ga 50 min sa poklopcem i još 5 bez. Tako će i od gore dobiti lijepu boju bez da zagori.

11) Nakon pečenja izvadite kruh iz lonca i ostavite da se potpuno ohladi. Vidjećete kako je izvana lijepo hrskav a iznutra mekan.

Savjeti za pripremu kruha preko noći:

Umjesto tople vode koristite hladnu.

Koristite samo 10 g svježeg kvasca umjesto 20 g ili 4 g suhog kvasca.

Ostavite u frižideru 8-12 sati da nadolazi.

Tijesto prije pečenja na barem 30 min izvadite da poprimi sobnu temp. Zatim nastavite sa koracima kao u videu pokazano.

Pečenje bez lonca:

Ako nemate lonac a ipak biste kruh napravili, poslije formiranja ga pustite da još jednom nadolazi ca. 20-30 min. Zatim ga stavite u zagrijanu rernu na 200 stepeni i pecite oko 40 min.