

MANDEL-WEIßBROT



Was braucht ihr ?

Für das Quellstück

- 100 g gemahlene Mandeln
- 60 g Mandelmilch

Für den Hauptteig

- Quellstück
- 2 g Hefe
- 250 g Mandelmilch
- 15 g Honig
- 450 g Weizenmehl (550)
- 40 g Butter
- 10 g Salz

Wie wird's gemacht ?

Für das Quellstück müssen zunächst die Mandeln gemahlen werden. Zwar kann man bekanntlich auch gemahlene Mandeln kaufen, aber mir persönlich sind diese zur Verwendung als Mandelmehl noch zu grob. Das Mandelmehl wird mit der Mandelmilch übergossen und etwa 40 Minuten quellen gelassen.

Für den Hauptteig wird die Mandelmilch leicht erwärmt und darin die Hefe zusammen mit dem Honig gelöst. Nun kann das Quellstück, das Mehl, die weiche Butter und zum Schluss das Salz hinzugefügt werden. Der Teig wird für etwa 4 Minuten auf langsamer Stufe und dann etwa 10 Minuten auf schneller Stufe geknetet

Es startet die lange Stockgare von 24 Stunden. Nach jeweils 8 Stunden wird der Teig gedehnt und gefaltet. Zwischendurch kann er ruhig immer mal wieder mit Wasser besprüht bzw. benetzt werden, sodass sich keine Haut bildet.

Nach der Stockgare wird der Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche einmal durchgeknetet und dann lang gewirkt. Mit Schluss nach oben bekommt der Laib nun im Gärkorbchen 1 Stunde zur Stückgare Zeit.

In der Zwischenzeit wird der Ofen auf 230 °C vorgeheizt. Nach der Stückgare wird der Teig auf das mit vorgeheizte Backblech oder einen gusseisernen Topf gestürzt, eingeschnitten und mit Wasser besprüht. Die Ofentemperatur wird sofort auf 210 °C senken. Das Mandelbrot backt nun für etwa 50 Minuten bis es eine schöne Bräune erreicht hat.

Tipps:

- Ich habe das Brot im Topf gebacken. Zum Backen auf einem Blech würde ich empfehlen die Ofentemperaturen jeweils um 10 °C zu senken.
- Geschmacklich zeigt sich wirklich nur ein ganz leichtes Mandelaroma. Das nächste mal versuche ich noch mehr Mandeln zu verbacken. Oder ihr versucht es mal ? Bin gespannt auf eure Ergebnisse !