

Kakaobrot 26.06.2022



Vorteig:

100 g Wasser lauwarm, darin 8 g Zucker und anschließend $\frac{1}{4}$ Würfel Hefe auflösen.
50 g Weizenmehl einrühren und den Vorteig 1 Stunde gehen lassen.

Zutaten:

der Vorteig (50 g Weizenmehl, 100 g Wasser, Hefe, 8 g Zucker)

425 g Weizenmehl

100 g Kakaopulver

300 g lauwarmes Wasser

70 g Wallnusskerne grob zerkleinert, leicht angeröstet, im Rezeptwasser wellen lassen

45 g Sultaninen, 15 Min. quellen lassen, Wasser wegschütten und weiter quellen lassen im Rezeptwasser

36 g Zucker

5 g Salz

Teig:

Stockgare 1 Stunden oder länger, bis die Menge sich verdoppelt hat. 2 Brotlaibe formen.

Stückgare 1 Stunde, unter einem feuchten Küchentuch. In den letzten 10 Minuten, während des Vorheizens, die Brote einritzen.

Backen:

Backofen auf 210° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen. Ofengitter in die Mitte des Backofens schieben, Ober- und Unterhitze einstellen. Backzeit etwa 36 Minuten. Nach 24 Min. auf 180° zurückdrehen.

Gewicht nach dem Backen: 525 Gram x2