

Kochen

Jörg Schmid

Mittwoch, 21.06.2023

Tomaten-Walnuss-Brot

Für 3 Brote à ca. 500 g

Zutaten

Für den Vorteig (Poolish)

125 g Weizenmehl (Type 550)
62 g Roggenmehl (Type 1150)
185 g Wasser (lauwarm, ca. 20 Grad)
1 g Hefe, frisch

Für den Hauptteig

375 g Vorteig (Poolish)
440 Weizenmehl (Type 550)
275 g Wasser
4 g Hefe
13 g Salz

Für die Tomaten-Walnuss-Masse

70 g Walnüsse, geröstet
65 g Tomaten, getrocknet, in Öl
25 g Knoblauch
25 g Basilikum, frisch

Zum Bestreichen

70 g Tomatensaft
2 g Pfeffer, gemahlen
35 g Roggenmehl (Type 1550)
3 g Hefe, frisch

Außerdem

etwas Roggenmehl, zum Bestäuben



Zubereitung

1. **Am Vortag bzw. 2 Tage vorher** Die beiden Mehlsorten, Wasser und Hefe glatt verrühren. Etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend im Kühlschrank ca. 16-24 Stunden ruhen bzw. gehen lassen.
2. **Für den Hauptteig** den Vorteig (Poolish), Mehl und kaltes Wasser in eine Küchenmaschine geben, kurz verkneten, abdecken und etwa 40 Minuten ruhen lassen.
3. Danach Hefe und Salz zum Teig geben und etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
4. **In der Zwischenzeit geröstete Walnüsse** mit kochendem Wasser überbrühen und 15 Minuten ziehen lassen. Danach abschütten und abtropfen lassen. Tomaten ebenfalls abtropfen lassen (Öl dabei auffangen und anderweitig verwenden z. B. für Salat-Dressing).
6. Tomaten fein hacken. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Basilikum fein schneiden. Walnüsse ebenfalls fein hacken. **Alles unter den Teig** kneten, evtl noch Mehl zugeben falls der Teig zu feucht sein sollte.
7. Den Teig abdecken und ca. 90 Minuten ruhen lassen. Nach der Hälfte der Zeit (45 Minuten), den Teig ziehen und falten. Nach weiteren 30 Minuten erneut ziehen und falten.
8. **In der Zwischenzeit, zum Bestreichen** Tomatensaft, Pfeffer, Mehl und Hefe glatt verrühren. Die Mischung bis zum Verwenden ruhen lassen.
9. **Den Teig** in 3-4 Portionen zu je 500 g teilen. Den Teig leicht rund kneten (wirken) und in eine dreieckige Form bringen (wem das zu kompliziert sein sollte, einfach rund formen).
10. Die Teigstücke mit dem Tomaten-Mehl-Mix bestreichen, etwas Roggenmehl darüber sieben und weitere ca. 60 Minuten gehen lassen.

11. Den Backofen auf 250 – 270 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser auf den Backofenboden stellen (zum Bedampfen des Brotes, während der Backzeit).

12. Die Brote zusammen bzw. nacheinander, auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Nach 5 Minuten Backzeit, die Backofentür kurz öffnen und die Temperatur auf 210 Grad herunterschalten. Etwa 5 Minuten vor Ende der Backzeit, die Temperatur auf 230 Grad erhöhen und die Brote fertig backen.

13. Brote herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.