Herzhaftes Käse-Speck-Oliven-Brot



Ein wirklich tolles Brot mit saftiger Krume und herzhaftem Aroma. Nur mit Butter bestrichen ein echter Genuss...

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 5 min

ZUTATEN

Für das Mehlkochstück

- 30 g Reisvollkornmehl
- 12 g Salz
- 150 g Vollmilch (3,5% Fett)

Für den Hauptteig

Mehlkochstück
540 g Weizenmehl Type 550
30 g Roggenmehl Type 997
60 g Sauerrahm (5°C)
240 g Wasser (15°C)
3 g frische Hefe
30 g Butter (5°C)
60 g Oliven (bei mir schwarz, ohne Stein), in Scheiben geschnitten
30 g Bauchspeck (bei mir in Würfeln), ausgelassen, angebraten
60 g Hartkäse (bei mir Cheddar, geraspelt)

ZUBEREITUNG

1. Für das Mehlkochstück Reismehl, Salz und Milch unter Rühren aufkochen. Wenn die Masse eine zähe, puddingähnliche Konsistenz hat, den Topf vom Herd nehmen. Die Masse zum Abkühlen auf einen Teller geben und Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche drücken. Bei Raumtemperatur (max. für 24 Stunden) bis zur Verwendung stehen lassen.
2. Für den Hauptteig beide Mehlsorten, Sauerrahm, Wasser, Hefe und das Mehlkochstück in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zuerst 5 Minuten auf kleinster Stufe, anschließend 6 Minuten auf Stufe 2 verkneten. Dann die Butter (bei mir in Würfeln) dazugeben und für 1 Minute (bei mir war es etwas länger) auf Stufe 2 in den Teig einarbeiten. Zum Schluss Oliven, Speckwürfel und geriebenen Käse für 1 Minute bei kleinster Stufe untermengen.
3. Den Teig abgedeckt für 12 Stunden bei ca. 10°C ruhen lassen (bei mir 14 Stunden bei 8°C im Getränkekühlschrank).
4. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank holen.
5. Eine Kastenform (ca. 22 x 10 x 9 cm) einfetten.
6. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche passen für die Form langwirken und mit dem Teigschluss nach unten in die Kastenform legen. Abgedeckt bei Raumtemperatur (im Original-Rezept mit 20°C angegeben) für 2,5 Stunden ruhen lassen. (Bei mir reichten aufgrund der warmen Temperaturen 2 Stunden völlig

aus).
7. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Vor dem Backen die Teigoberfläche wechselseitig mit der Schere im 45°-Winkel einschneiden. (Habe ich wohl nicht tief genug eingeschnitten, bei mir sah man die Einschnitte kaum.)
9. Bei 250°C fallend auf 200°C für 60-70 Minuten mit Dampf backen. (Ich habe nach 15 Minuten auf 200°C heruntergestellt und den Dampf abgelassen. Nach 50 Minuten musste ich die Oberfläche mit Alufolie abdecken, weil sie schon sehr dunkel war. Ich habe dann das Brot ohne Form weitere 10 Minuten fertiggebacken.)