

TH. KÖNIG BROT

VORBEREITUNG 16 STUNDEN | GRILLEN 45 MINUTEN



ZUTATEN

265 g Dinkelvollkornmehl

265 g Dinkelmehl Typ 630

120 ml Th. König Zwickl Kellerbier

250 ml Wasser

12 g Meersalz

1 TL Backmalz

5 g frische Hefe

8 g Zuckerrübensirup

ZUBEREITUNG

1. Für das Bierbrot wird zuerst ein Vorteig angesetzt. Dafür setzt man einen Teig an, der im wahrsten Sinne des Wortes vor sich hin "fermentiert" und anschließend zum Hauptteig dazugegeben wird. Der Vorteig verleiht dem Hauptteig Triebkraft und durch das Th. König Zwickl Kellerbier vor allem Geschmack. Der Vorteig ist sehr einfach herzustellen. Für den Vorteig braucht man lediglich 95 g Dinkelmehl Typ 630, 95 g Dinkelvollkornmehl, die Hefe, den Zuckerrübensirup und natürlich das Kellerbier. Diese Zutaten gibt man einfach in eine Schüssel und rührt alles mit einer Gabel oder dem Stiel eines Holzlöffels zusammen, bis sich alles vermischt hat. Der Vorteig muss nicht geknetet werden. Jetzt muss der Vorteig für mindestens 8 bis maximal 16 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt reifen.

2. Zum Abdecken empfiehlt sich entweder ein leicht feuchtes Küchentuch, viel besser aber eine Duschhaube. Die passt sich durch ihr eingebautes Gummi der Schüssel optimal an bzw. dichtet optimal ab und ist immer wieder verwertbar. Ist die Zeit um – hier waren es genau 12 Stunden – geht es mit dem Hauptteig weiter. Dieser besteht aus dem Vorteig und allen restlichen Zutaten. Am besten nimmt man zum Mischen und Kneten des Teiges eine Küchenmaschine. Zuerst gibt man den Vorteig, sowie das Wasser in die Teigschüssel und lässt alles kurz durchrühren, da der Vorteig sonst ziemlich zäh ist und sich nicht gut untermischen lässt. Jetzt gibt man alle restlichen Zutaten wie Salz und Mehl hinzu und knetet alles für ca. 12 Minuten gut durch. Schon jetzt merkt man, dass sich das Gluten gebildet und ein starkes Klebergerüst aufgebaut hat. Der Teig ist jetzt relativ zähflüssig. Wenn der Teig durchgeknetet ist, gibt man ihn in eine leicht geölte Schüssel oder am besten eine Wanne. In einem schwedischen Möbelhaus gibt es Kunststoffwannen mit Deckel. Solche Boxen sind optimal dafür..

3. Der Teig darf nun zwei Stunden ruhen. In diesen zwei Stunden muss er allerdings jede halbe Stunde, also 4x gedehnt und gefaltet werden. Sprich an einer Seite hochgezogen und aufs andere Ende gefaltet. "Stretch & Fold" nennt man diese Technik. Diese dient nämlich dazu, dem Teig Volumen und Spannkraft zu verleihen. Dadurch wird der Teig entgast und es kommt mehr Sauerstoff in den Teig was den Hefetrieb fördert. Es klingt komisch, aber wenn man das erste Mal den Teig gedehnt und gefaltet hat, merkt man direkt den Unterschied. Der Teig schaut nicht mehr aus wie ein Kuhfladen, sondern bleibt formstabil. Wenn die Zeit vorüber ist formt man den Teig zu einer Kugel und legt diese in ein bemehltes Gärkörbchen. Der Teig muss nun für eine Stunde ruhen. In dieser Stunde bietet es sich an, den Grill einzuregeln und das Setup aufzubauen.

4. Gebacken haben wir das Bierbrot im Kamado Joe Classic II Keramikgrill mit dem Divide & Conquer System. Dieses System eignet sich ideal dafür, denn zum einen muss das Brot indirekt, zum anderen mit viel Umgebungsfeuchtigkeit gebacken werden. Zuerst legt man die Deflektorsteine ein. Darauf gibt man eine feuerfeste Schüssel, in unserem Fall eine Koncis Edelstahlschale, die optimal von der Höhe her passt. Der Grillrost wird aufgelegt, die Edelstahlschale wird nun zu $\frac{3}{4}$ mit heißem Wasser gefüllt und auf den Grillrost wird dann ein Pizzastein gelegt. Anschließend wird der Grill auf 240°C indirekte Hitze eingeregelt.

5. Hat der Grill die Temperatur erreicht, stürzt man das Brot vorsichtig aus dem Gärkorbchen auf Stück Backpapier und befördert mit Hilfe eines Pizzaschiebers das Brot auf den Pizzastein. Wer mag, kann das Brot jetzt auf der Oberfläche mit einem scharfen Messer einschneiden. Dadurch reißt es beim Backen auf und bekommt eine rustikale Optik. Nun lässt man das Brot für ca. 45 Minuten backen bis es dunkelbraun und knusprig ist. Das fertige Bierbrot wird dann aus dem Grill genommen und für 1-2 Stunden zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gelegt.

#BEEFIMPOTT