

Saftiges Quarkbrot

(Topfenbrot)

FÜR EINEN LAIB

- 250 g Bio-Weizenmehl (Typ 1050)
- 250 g Bio-Dinkelmehl (Typ 630)
- 200 g Roggenmehl (Typ 1370 oder Typ 1150)
- 21-42 g frische Hefe (alternativ Trockenhefe)
- 10 g Backmalz
- 1/2 TL Honig
- 250 g Quark
- 355-375 ml Wasser (lauwarm)
- 2 g Brotgewürz (gekauft oder selbstgemacht)
- 17 g Salz

Das einfach gebackene Quarkbrot/Topfenbrot zeichnet sich durch eine lange Saftigkeit aus. Dieses Mischbrot gelingt schnell und mühelos und ist gerade deshalb auch ein super Einsteigerbrot für Brotback-Anfänger.

Zubereitung:

1. Die Hefe mit 125 ml handwarmem Wasser und dem Honig auflösen.
2. Kurz ruhen lassen, bis die Hefe etwas zu schäumen beginnt.
3. Verschiedene Mehlsorten, Brotgewürz, Backmalz und Salz miteinander vermengen.
4. Anschließend mit dem Quark, Hefewasser und die verbliebenen 230-250 ml Wasser (lauwarm) in eine große Schüssel (am besten in die Küchenmaschine) geben und mit dem Knethaken auf kleinster Stufe 3 Minuten, dann nochmals 5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Hinweis: Je nach Mehl- und Quarksorte kann es sein, dass du etwas weniger/mehr Wasser benötigst. Deshalb habe ich in der Wassermenge etwas Spielraum eingerechnet. Der Brotteig soll sich gut vom Rand lösen.

5. Quarkbrot-Teig abgedeckt an einem warmen Ort 2-3 Stunden (siehe Tipp unten) gehen lassen.
6. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig von allen Seiten her ziehen und zusammenfallen.
7. Den Brotlaib mit Mehl rundum bestäuben.
8. Wenn du ein Garkörbchen besitzt, kannst du den Teigrohling nochmals kurz mit der schönen Seite nach unten für eine viertel Stunde darin parken (optional).
9. Den Backofen auf 200°C Grad Ober- Unterhitze (bitte nicht Umluft!) vorheizen.

10. Ich empfehle das Brot in einem gusseisernen Bräter mit Deckel zu backen. Dieser muss vorab leer mit in den Backofen gestellt werden um ebenfalls Temperatur zu bekommen. Hast du keinen Bräter, kannst du alternativ auch dein Backblech mit Backpapier verwenden.

11. Vorgeheizten Bräter aus dem Ofen nehmen, Boden gut mit Mehl bestäuben. Teigrohling in den Bräter stürzen, Deckel aufsetzen.

12. Das Quarkbrot mit einem sehr scharfen Messer einschneiden und im vorgeheizten Backofen (mittlerer Schub) ca. 50 Minuten backen.

13. Falls du mit Bräter backst, öffne nach 50 Minuten den Deckel und lasse das Brot nochmals 5 Minuten im Ofen.

14. Ob dein Brot durchgebacken ist, erkennst du mit dem Klopfetest: Klingt es beim klopfen hohl – ist es fertig.

Tipp: Warte nach dem Backen noch 2-3 Stunden mit dem Anschneiden, dann ist es perfekt.

Brotgewürz selber machen:

1. 2 EL Kümmel, 2 EL Anis, 1 EL Fenchelsamen, 2 EL Koriander, 1/2 TL Bockshornklee, 1 Kardamom-Kapsel im Mörser zerstoßen und fein mahlen.
2. Die Brotgewürz-Mischung in ein Glas abfüllen – diese reicht dir eine Weile, da es nur sparsam eingesetzt wird.

Tipp:

Mit einer langen Teigführung (Teig gern auch über Nacht gehen lassen) kannst du die Hefemenge reduzieren.

Wenn du ein schnelles Brot backen möchtest und nur 1/2 - 1 h Zeit zum Ruhen einrechnen kannst, verwendest du einfach 41g frische Hefe. Wenn du 2-3 Stunden Gehzeit investieren kannst, reicht bereits die Hälfte.

Beim Gehen über Nacht benötigst du nur noch 5-10g Hefe. Generell aber: Je länger du den Brotteig gehen lässt - desto besser wird es.

Übrigens, je höher der Fettgehalt des Quarkes ist, desto saftiger wird dein Brot. Du kannst auch einen 10%igen Schichtkäse verwenden.