



Ein sehr saftiges, wahres Wonnemonatsbrot. Die leichten Bitteraromen des Spargels und Süße / Säure der Erdbeeren harmonisieren hervorragend. Der Spargel wird nur sehr kurz blanchiert. Wenn Sie die Bitterstoffe von Spargel mögen, können Sie das Kochwasser für den Hefevorteig verwenden. Statt Wasser kommen in den Teig pürierte Erdbeeren und als kleine Geschmacksakzente Erdbeerchips. Auf diese Chips und Spargelstückchen kann man verzichten, so man sie nicht mag. Das Brot passt besonders gut zu Käse.

Gesamtzutaten (für 2 Laibe à 500 g = 1 kg)

- 205 g Wasser
- 7 g Anstellgut (Roggen)
- 8 g Hefe
- 65 g Roggenmehl 1370
- 195 g Weizenmehl 1050
- 190 g Weizenmehl 550
- 180 g Erdbeeren für den Teig
- 30-40 g Erdbeerchips (entweder fertig gekauft oder aus ca. 350 g Erdbeeren selbst zubereitet)
- 500 g Spargel, grün
- 11 g Salz
- Je 1 Prise Salz und Zucker für das Kochwasser

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 16:30

Spargel

Etwa 200 g Wasser mit jeweils einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. 500 g grünen Spargel waschen, die Stielenden abschneiden und falls nötig im unteren Bereich schälen. In kleine Stücke (5–10 mm) schneiden. Den Spargel ins sprudelnd kochende Wasser geben. Abgedeckt kurz aufwallen lassen, dann

maximal 1–2 Minuten kochen. Sofort in ein Sieb abgießen, dabei gegebenenfalls das Wasser für den Vorteig auffangen. Den Spargel sofort mit kaltem Wasser abschrecken, sehr gut abtropfen lassen und abgedeckt über Nacht kühlstellen.

Erdbeerchips

Die Stielansätze der Erdbeeren entfernen und die Früchte in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und 2 Stunden lang im Ofen bei 80 °C (Umluft) darren, dabei einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen, damit der Wasserdampf entweichen kann.

Die Erdbeerscheiben sind nun von ledriger Konsistenz und müssen umgedreht werden. Unter gelegentlichem Wenden weitere 60-90 Minuten darren und über Nacht vollständig trocknen lassen.

Tag 1 – 17:00

Sauerteig

- 65 g Wasser, lauwarm
- 7 g Anstellgut (Roggen)
- 65 g Roggenmehl 1370

Gut vermengen und abgedeckt 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Vorteig

- 140 g Wasser, lauwarm (oder Spargelwasser)
- 1 g Hefe
- 195 g Weizenmehl 1050

Verkneten und 16 Stunden bei Kellertemperatur (12–14 °C) gehen lassen. Wer keinen kühlen Raum hat, läßt den Vorteig 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen und stellt ihn dann in den Kühlschrank.

Tag 2 – 8:40

Vorbereitungen

Etwa 180 g frische Erdbeeren entstielen und in der Küchenmaschine fein pürieren. Es sollten etwa 160 g Püree übrig bleiben. Die Erdbeerchips in kleinere Stücke schneiden.

Tag 2 – 8:55

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 160 g Erdbeerpüree
- 11 g Salz
- 7 g Hefe
- 190 g Weizenmehl 550
- 30–40 g Erdbeerchips

4 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell kneten. Dann die Spargelstückchen im Langsamgang, besser von Hand unterkneten. Den Teig 45 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur oder wärmer ruhen lassen.

Tag 2 – 9:55

Den Teig teilen und zu 2 Laiben wirken. Mit etwas Mehl einpudern und mit dem Schluß nach unten in kleine Gärkörbe legen. 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Tag 2 – 11:05

Die Laibe auf ein Backblech oder Schießholz stürzen, in den auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen einschließen und schwaden. 15 Minuten anbacken.

Tag 2 – 11:20

Die Temperatur auf 190 °C herunterschalten und die Brote 35 Minuten fertigbacken. Dabei ab und zu die Ofentür öffnen, um überschüssigen Wasserdampf zu entlassen. Noch 5–10 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen nachziehen lassen.

Varianten: 50 geriebenen Parmesan und / oder 100–150 g gewürfelten Kochschinken in den Teig geben.