



„Arme-Leute-Essen“ mit Edelzutaten zu kombinieren... ist das nur eine effektheischerische Modeerscheinung – oder ist es sinnvoll? Ich finde schon. Denn nur weil Steckrüben (die Butterrübe ist eine geschmacklich etwas feinere Variante der Steckrübe mit einem breiteren Aromenspektrum) in den Köpfen mancher Menschen immer noch als Arme-Leute-Essen verrankert sind, da sich ein großer Teil der Bevölkerung in den Nachkriegsjahren tagtäglich von Steckrüben ernähren mußte, so handelt es sich um ein durchaus schmackhaftes Wurzelgemüse, sehr gesund und vielfach einsetzbar.

Daß Spitzenköche einfache Zutaten wie Kartoffeln oder Rüben mit Trüffel kombinieren, hat also durchaus seine Berechtigung: Man rückt alltägliche Lebensmittel wieder ins Bewußtsein, fördert deren Wertschätzung – und der Trüffel ist dann das i-Tüpfelchen, so wie etwa sehr guter Pfeffer auf einer Tomate.

Der Geschmack der Butterrübe kommt in diesem Brot subtil zur Geltung. Frischen Trüffel muß man nicht unbedingt verwenden; auf das Trüffelöl dagegen sollte man nicht verzichten. An sich bin ich kein Freund von Trüffelöl: Öle, welche nur mit Trüffel aromatisiert wurden, schmecken kaum nach Trüffel, und die mit künstlichen Aromen sind meist zu intensiv. Ich habe von einem Spitzenkoch ein Trüffelöl mit Trüffel-Infusion bekommen, was auch immer das bedeutet. Es schmeckt deutlich nach Trüffel, aber nicht künstlich. Je nach verwendetem Öl müßt Ihr die Menge anpassen, solltet aber auf gar keinen Fall zu viel in den Teig tun. Geschmacklich abgerundet wird das Brot durch Kurkuma, welches auch zur schönen Farbe beiträgt.

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

- 205 g Wasser
- 20 g Anstellgut (Weizen)
- 6,6 g Hefe
- 200 g Weizenmehl 1050
- 375 g Weizenmehl 550
- 350 [300] g Butterrübe oder Steckrübe
- 13 g Meersalz
- 1,2 g Kurkuma-Pulver
- 14 [+/-] g Trüffelöl
- 20 g frischer Trüffel

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 19:30

Sauerteig

- 135 g Wasser, handwarm
- 20 g Anstellgut (Weizen)
- 135 g Weizenmehl 1050

Vermengen und 14 Stunden bei guter Raumtemperatur gären lassen.

Vorteig

- 65 g Wasser, handwarm
- 0,6 g Hefe
- 65 g Weizenmehl 1050

Vermischen und 14 Stunden bei Kellertemperatur (ca. 12–15 °C) gehen lassen. Wer keinen kühlen Raum hat, läßt den Vorteig 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen und stellt ihn dann in den Kühlschrank.

Rüben-Püree

Die Rübe mit dem Sparschäler von ihrer Schale befreien, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, 30 Minuten mit Deckel, dann 10 Minuten ohne Deckel. Im Topf ausdampfen lassen. Es sollten 300 g Rübenwürfel übrig bleiben. Kühl stellen und erst am nächsten Tag zu Püree verarbeiten, in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab.

Tip: Die Rübenwürfel gerade eben mit Wasser bedecken; so sollte die Flüssigkeit nach dem Kochen und Ausdampfen vollständig verdunstet sein, und es geht nicht zu viel Aroma verloren. Ansonsten in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen.

Tag 2 – 9:30

Hauptteig

Im Teiggessel das Kurkuma-Pulver mit 5 g Wasser klümpchenfrei verrühren, dann die weiteren Zutaten dazugeben:

- Sauerteig
- Vorteig
- 300 g Rüben-Püree
- 13 g Meersalz
- 6 g Hefe
- 375 g Weizenmehl 550

4 Minuten langsam verkneten, ggfs. mit der Teigkarte nachhelfen, um Mehlnester zu vermeiden. Dann 12 Minuten im Schnellgang auskneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Gegen Ende das Trüffelöl in einem dünnen Strahl einfließen lassen.

Zwischendrin den Trüffel fein hobeln und ggfs. in etwas kleinere Stücke schneiden. Im Langsamgang unterkneten. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 10:10

Den Teig dehnen und falten und wiederum 15 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 10:25

Nochmals den Teig dehnen und falten, in zwei Teile teilen, zunächst behutsam zu Kugeln wirken, dann länglich ausrollen. In einem bemehlten Teigtuch bei guter Raumtemperatur 45–60 Minuten gehen lassen. Die Teiglinge sollten sich sehr flauschig anfühlen.

Tag 2 – 11:15

Die Teiglinge vorsichtig auf ein Backblech setzen und 1–2 cm tief mehrfach einschneiden. Bei 250 °C einschließen und schwaden.

Tag 2 – 11:30

Nach 15 Minuten auf 190 °C herunterschalten und 30 Minuten fertig backen.