



Bislang hing ich dem Irrglauben an, Wirsing nicht sonderlich zu mögen... ohne ihn eigentlich jemals wissentlich gegessen zu haben. Doch von diesem Brot bin ich dermaßen begeistert, daß ich Wirsing ab sofort zu meinem absoluten Lieblingsgemüse erkläre – zumindest in Form von Brot ☺. Eigentlich wollte ich ein Grünkohlbrod backen, doch glaube ich, diesen noch weniger zu mögen, also habe ich nun zu dieser milderen Kohlsorte gegriffen.

Es ist ein äußerst deftiges Brot, der Grünkern trägt zur kräftigen Geschmacksnote bei, die Speckchips und das Griebenschmalz verleihen dem Brot etwas Rustikales, während durch den Schmand wieder ein milder Aromenausgleich entsteht. Eine kräftige Prise frisch gemahlener Pfeffer bildet das berühmte i-Tüpfelchen. Die Kruste ist dünn und knusprig-splittig. Das Brot paßt zu allen pikanten Aufstrichen und Belägen, zu aromatischem Käse, zu Griebenschmalz, Frischkäse – oder einfach mit Butter.

Gesamtzutaten (für ca. 1 kg Brot)

- 435 g Wasser
- 6 g Anstellgut (Roggen)
- 7,5 g Hefe
- 55 g Roggenmehl 1370
- 35 g Roggenmehl 997
- 200 g Weizenmehl 1050
- 175 g Weizenmehl 550
- 200 g Wirsingblätter
- 25 g Griebenschmalz (oder normales)
- 55 g Grünkern, mittel geschrotet
- 90 g Speck oder roher Schinken
- 10 g Salz
- 12 g Essig
- ¼ TL schwarzen Pfeffer, frisch gemahlen
- 65 g Schmand

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 16:30

Sauerteig

- 55 g Wasser, handwarm
- 6 g Anstellgut (Roggen)
- 55 g Roggenmehl 1370

Gut vermengen und 16 Stunden bei guter Raumtemperatur reifen lassen.

Vorteig

- 130 g Wasser, handwarm
- 1 g Hefe
- 200 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.

Grünkern-Brühstück

Den Grünkernschrot in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Wenden goldbraun rösten, mit 85 g heißem Wasser übergießen und abgedeckt quellen lassen.

Speckchips

Je nach verwendetem Speck oder Schinken und dessen Aroma könnt Ihr auch größere oder kleinere Mengen verwenden. Ich habe in sehr dünne Scheiben geschnittenen Schwarzwälder Schinken genommen.

In einer Pfanne eine winzige Menge Fett schmelzen und nach und nach die Scheiben beidseitig goldbraun rösten. Auf Küchenkrepp legen, um die Scheiben etwas zu entfetten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech umbetten und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C noch ca. 10 Minuten nachtrocknen lassen, bis sich die Chips mit den Fingern leicht zerbröseln lassen.

Tag 2 – 8:30

Wirsing

Einige schöne große Wirsingblätter vom Äußeren des Kopfes aufsparen. 200 g Wirsingblätter (ohne die Rippen) in feine Streifen schneiden, einige mm breit. Griebenschmalz (oder ersatzweise Schweine- oder Butterschmalz) in einem Topf schmelzen lassen, die Wirsingstreifen unter ständigem Wenden einige Minuten lang schmoren, bis sie weich sind. Mit dem Essig ablöschen, Schmand und den frisch gemahlene Pfeffer unterrühren. Abkühlen lassen.

Tag 2 – 8:50

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Grünkern-Brühstück
- 165 g Wasser
- 10 g Salz
- 6,5 g Hefe
- 35 g Roggenmehl 997
- 175 g Weizenmehl 175

4 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell kneten. Den Wirsing und die zerbröselten Speckchips etwa 2 Minuten langsam unterkneten, ggfs. mit den Händen nachhelfen. 45 Minuten Teigruhe.

Tag 2 – 9:55

Die Innenseiten der aufgesparten Wirsingblätter mit Trennspray einsprühen oder mit Öl einpinseln. Einen Gärkorb damit auslegen. Den Teig zu einem Laib wirken und in den Gärkorb legen. 60 Minuten bei guter Raumtemperatur gehen lassen.

Tag 2 – 11:00

Den Laib mitsamt den Wirsingblättern auf ein Backblech stürzen. Bei 250 °C einschließen und schwaden. 15 Minuten anbacken.

Tag 2 – 11:15

Auf 190 °C herunterschalten und 25 Minuten weiterbacken.

Tag 2 – 11:40

Die Wirsingblätter vom Teigling nehmen und das Brot 20 Minuten fertig backen.