



Keine Angst, dieses Brot schmeckt keineswegs nach Badewasser... Unter Maiwipferl versteht man die hellgrünen, frischen Triebe von Fichten oder anderen Koniferen, welche man auch zu Sirup, Gelee, Hustensaft oder Likör verarbeiten kann. Fein gehackt und mit Meersalz vermischt, ergibt ein tolles Gewürzsalz.

Im Brot schmeckt man von den Wipferl auf den ersten Biß fast gar nichts, doch nach längerem Kauen und im Nachgang kommen feine, säuerlich-harzige Aromen aus den enthaltenen ätherischen Ölen zum Vorschein, und die Tannine (nein, das Wort stammt nicht von der Tanne ab) machen die Zunge etwas pelzig. Ein interessantes Brot, welches zu kräftigen, pikanten Beilagen und Belägen paßt. Dabei habe ich versucht, ein kerniges, saftiges, kompaktes, etwas „wildes“ Brot um die Wipferl herumzukreieren.

Die Maiwipferl können – je nach Gegend und klimatischen Verhältnissen – ab etwa Anfang Mai bis Mitte Juni gesammelt werden. Sie müssen noch absolut frisch sein und dürfen nicht begonnen haben, zu verholzen, sonst wird es unangenehm nadelig im Mund. Sie müssen sich so leicht schneiden lassen, wie etwa Schnittlauch. Bitte achtet beim Sammeln darauf, daß Ihr keine kleinen Bäumchen aberntet, sondern ältere, die nicht mehr auf alle Triebe angewiesen sind, und dann von jedem Zweig nur einige Wipferl.

Gesamtzutaten (für ca. 1 kg Brot)

- 525 g Wasser / Maiwipferlsud
- 18 g Anstellgut (Roggen)
- 155 g Roggenmehl Vollkorn
- 55 g Roggenmehl 997
- 140 g Dinkelmehl 630
- 100 g Dinkelschrot, grob
- 105 g Haferflocken, kernige
- 55 g Sonnenblumenkerne
- 40 g Sesamsaat
- ca. 250–300 Maiwipferl
- 30 g Zuckerrübensirup (Rübenkraut)
- 8 g Hefe
- 16–18 g Meersalz

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 (vorab)

Maiwipferlsud

55 g Maiwipferl in ein feuchtes Tuch wickeln und bis zum nächsten Tag kühlstellen. Die übrigen Wipferl mit etwa 400 g Wasser aufsetzen, 10 Minuten köcheln und dann abkühlen lassen. Den Sud durch ein Sieb abseihen, ggfs. mit noch etwas Wasser auf 345 g auffüllen.

Tag 1 – 18:45

Sauerteig

- 180 g Wasser, lauwarm
- 18 g Anstellgut Roggen
- 155 g Roggenmehl Vollkorn

Gut vermengen und 14 Stunden lang bei guter Raumtemperatur gären lassen.

Tag 1 – 18:45

Brühstück

- 55 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Dinkelschrot, grob
- 105 g Haferflocken

Ohne Fett in der Pfanne goldbraun rösten, zum Schluß den Sesam dazugeben und etwas mitrösten. 280 g Maiwipferlsud dazugeben, einige Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen und abgedeckt abkühlen lassen. Solltet Ihr feineren Schrot verwenden, benötigt Ihr etwas mehr Sud für das Brühstück.

Tag 2 – 8:35

Maiwipferl

Die Maiwipferl aus dem Kühlschrank holen, ev. zu dicke Stielansätze mitsamt den braunen Häutchen abzupfen. Die Wipferl mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden.

Tag 2 – 8:45

Hauptteig

- 65 g Maiwipferlsud
- Sauerteig
- Brühstück
- 8 g Hefe
- 16–18 g Meersalz
- Maiwipferl
- 30 g Zuckerrübensirup
- 55 g Roggenmehl 997
- 140 g Dinkelmehl 630

10–12 Minuten langsam kneten. 30 Minuten Teigruhe.

Je nach Konsistenz des Brühstücks benötigt Ihr ev. etwas weniger Sud; lieber zunächst etwas weniger in den Teig geben und später bei Bedarf nachgießen.

Tag 2 – 9:35

Zu einem Laib wirken, je nach Wunsch mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen. Mit dem Schluß nach unten in einen Gärkorb legen. Bei guter Raumtemperatur 60 Minuten (ggfs. bis zu 90 Minuten) gehen lassen.

Tag 2 – 10:40

Bei 250 °C einschließen und leicht schwaden.

Tag 2 – 10:55

Nach 15 Minuten auf 200 °C herunterschalten und 45 Minuten fertig backen.

Tag 2 – 11:40

Noch 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.