

MOSTBrot von Michaela Pernegger

Das „MOSTBrot“ entwickelte ich im Rahmen der Absolvierung der Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren an der HTL für Lebensmitteltechnologie Wels.

Durch Fehlproduktionen verlor Most stark an Bedeutung, derzeit erlebt Most jedoch wieder einen neuen Aufschwung, was mich in der Wahl dieses Lebensmittels bekräftigte.

Der Most wurde gemeinsam mit Franz Höllhuber aus Steinbach/Steyr (www.hoellhubers.at) ausgewählt, der mich auch tatkräftig unterstützte. Wir entschieden uns für den Klassiker, einen Apfel-Birnenmost.

Erhältlich ist das MOSTbrot als **Saisonbrot** bei der Kremstaler Hofbäckerei in Wartberg/Krems (<https://hofbaeckerei.com/>). Geführt wird die Kremstaler Hofbäckerei von Bäcker- und Konditormeister Markus Resch. Auch er hat mich in der Entwicklung und Produktion stark unterstützt und stand mir zu jeder Zeit mit Rat und Tat zur Seite.

Rezept für das Mostbrot

Teig	Gewicht in Gramm	Sauerteig	Gewicht in Gramm
Kochstück		Weizenmehl	14
Maisgrieß	28	Wasser	14
Roggenvollkornmehl	14	Anstellgut / Starter	3
Apfelmost	168		
		Weizenmehl	14
Sauerteig	59	Wasser	14
Roggenvollkornmehl	42		
Weizenmehl 700	420	Gesamt	59
Salz	12		
Wasser	196		
Honig	6		
Apfelmus	56		
Hefe	12		
Rezeptgewicht	1000		

Herstellung Kochstück

Bei dem Kochstück werden der Maisgrieß und das Roggenvollkornmehl bei 200°C im Ofen angeröstet. Nebenbei wird der Most auf 98°C erhitzt. Wenn beides fertig ist, wird das Maisgrieß-Roggengemisch mit dem heißen Apfel-Birnenmost übergossen.



Röstvorgang Kochstück

Herstellung Sauerteig

Die gesamte Herstellung des Sauerteigs benötigt in etwa 14 Stunden.

Als Starter für das Brot, oder auch Anstellgut genannt, werden 10 g Wasser und 10 g Roggenmehl vermischt und mind. 12 Stunden ruhen gelassen. Von diesem Anstellgut werden 3 g entnommen und mit 14 g Wasser und 14 g Weizenmehl vermengt.

Das restliche Anstellgut kann eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt wiederverwendet werden.

Nach 12 Stunden Rast werden dem Teig wiederum 14g Wasser und 14g Weizenmehl zugefügt. Den Teig zwei bis max. drei Stunden bei 30°C ruhen lassen.

Teigbereitung

Die restlichen Zutaten inklusive Kochstück zu dem Sauerteig geben und den Teig gut vermischen bis er eine elastische Konsistenz hat.

Nach dem Mischvorgang den Teig in einen geölten Behälter geben. Dort den Teig zugedeckt nochmals 40 min rasten lassen ehe er von jeder Seite zur Mitte hin eingeschlagen wird. Dann den fertigen Teig ca. 30 – 40 Minuten gehen lassen, bis er bereit ist abgewogen und geformt zu werden.



Nun wird der Brotteig zu je 500 Gramm Portionen gewogen und nach Wunsch geformt.

Das bereits geformte Brot kommt nun in eine Schüssel und benötigt noch einmal eine gute Stunde zum Gären.

Backen

Ofen auf 200 °C Heißluft oder wenn möglich auf 230°C vorheizen. Für ein optimales Backergebnis wäre das Backen in einem Römertopf oder Ähnlichem sehr empfehlenswert. Um eine schöne und knusprige Kruste zu bekommen sollte der Römertopf nach der Hälfte der Backzeit entfernt werden.

Die gesamte Backzeit beträgt ca. 50 Minuten, diese kann jedoch je nach Ofen etwas variieren.