Pan de algarroba - Johannisbrot (Carob)

Die Frucht des Johannisbrotbaumes (Carob) wird getrocknet und gemahlen, es ist in Geschmack und Farbe dem Kakaopulver ähnlich, aber etwas weniger bitter. Es wird daher auch als Kakao-Ersatz verwendet. Die Hauptanbaugebiete liegen in Portugal, dem nördlichen Afrika bis zu den Kapverdischen Inseln. Das Carob-Pulver wird auch zum Backen verwendet, nicht nur in Dessertgebäcken, es wird auch Brotteigen zugegeben. Der Kakao-Geschmack der dunklen, fast schwarzen Brote mit dunkelbrauner Krumme ist deutlich, eher herb, aber nicht zu üppig. So passt das Pan de algarroba auch zu salzigen Speisen ausgezeichnet.

Zutaten (2 Brote à ca. 400g)

```
Vorteig:
60g    Halbweissmehl
50g    Wasser
1g     Frischhefe 21:00

Hauptteig:
111g   Vorteig
300g   Halbweissmehl
80g    Carob-Mehl
240g   Wasser
5g     Frischhefe
10g    Salz
```

Zubereitung

Die Zutaten für den Vorteig verkneten und abgedeckt 12-14 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Haupteig ohne Salz 2-3 Minuten vermischen. Salz zugeben. Zuerst 5 Minuten auf

langsamer Stufe, dann 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Der Teig wird sehr weich und auch etwas klebrig.

Teig in eine eingeölte Wanne geben und abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Dabei nach 30, 60 und 90 Minuten je 2x falten. Teig mit Haushaltfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen (ca. 12 Stunden).

Ofen mit Backstein auf 250° vorheizen.

Teig auf ein bemehlte Unterlage kippen und in zwei Stücke teilen. Zu länglichen Laiben formen und einmal falten. 1/2 Stunde ruhen lassen.
Den klebrigen Teig mit bemehlten Teigspachteln formen!

Teiglinge nochmals längs falten und mit dem Schluss nach unten auf den heissen Backstein hieven. Mit einer Rasierklinge längs einschneiden.

Auf der untersten Rille in den Ofen schieben, einen kräftigen "Gutsch" Wasser auf den Ofenboden kippen und 20 Minuten mit Dampf backen. Ofen auf 220° zurückstellen und kurz entlüften. Weitere 17 Minuten backen.

Hefevorteig