

Roggenbrot

Hier eine einfache Rezeptur für ein Roggenbrot mit unseren Natursauerteig.

Zutaten:

300g Natursauerteig (Zimmertemperatur)

500g Roggenmehl

Salz (eine kleine Messerspitze)

ca.375 g Wasser ca. 24-28 °C

Den Natursauerteig in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Passen Sie gegebenenfalls die Wassermenge an, um eine mittlere Teigfestigkeit zu erreichen.

Kneten Sie den Teig mit der Hand, eine langsam laufende Maschine sollten sie nur benutzen, wenn Sie bereits Erfahrung haben.

Roggenteige sind empfindlich gegen Überknetung.

Diesen Teig lassen sie ca.2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen. (Teigruhe)

Am besten gleich in derselben Schüssel leicht bemehlt und mit einem Tuch abgedeckt.

Nach ca.2h, wenn sich auf der Oberfläche kleine Risse zeigen, kneten Sie den Teig noch einmal kurz durch und geben ihn in eine leicht gefettete Backform für Kastenbrot.

Sie können das Brot auch frei auf einen Blech backen. Allerdings sollten Sie dann schon ein bisschen Erfahrung mit der Teigfestigkeit und dem Formen des Brotlaibes haben.

Sonst ist die Gefahr dass das Brot breitläuft oder reißt zu groß.

Nun decken Sie das Brot wieder mit dem Tuch ab und lassen es noch einmal 2h bei Zimmertemperatur stehen.(Garen)

Wenn sich wieder kleine Risse auf der Oberfläche zeigen und ein deutliche Volumenzunahme ersichtlich ist kann das Brot in den Backofen.

Heizen Sie den Backofen gut vor. Sie brauchen ungefähr 260°C am Anfang des Backprozesses. Das Brot muss ca.1 Stunde backen bei fallender Temperatur.

Am Ende sollte die Temperatur ca. 180°C betragen. Regeln Sie ihren Ofen entsprechend.

Stellen Sie eine Tasse mit etwas Wasser (ca.2cl) mit in den Backofen. Am besten schon 5 min bevor das Brot in den Ofen kommt. Das Wasser verdunstet und sorgt für Schwaden.

Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, decken Sie das Brot mit Alufolie ab.

Die Wartezeiten für Teigruhe und Gare können verkürzt werden wenn Sie etwas Hefe zusetzen. Seien Sie aber vorsichtig, 3 – 5 g müssten völlig ausreichen.

Sie können auch 20% des Roggenmehles durch Weizenmehl oder Dinkelmehl ersetzen, das ergibt ein lockeres milderes Brot.

Viel Spaß beim Backen

Ihr Bäckermeister Olaf Spiegelhauer

Bäckerei-Konditorei-Eiscafe

Spiegelhauer

Bahnhofstraße 17

01796 Pirna

ospiegelhauer @web.de

www.bäckerei-spiegelhauer.de

