

Roggenmischbrot nach Hobbythek

Das original Rezept von Jaen Pütz habe im in wenigen Details angepasst. So mischt er die Hefe mit 40° C warmen Wasser, das ist zu warm.

Die Teigausbeute, also das Verhältnis von Gesamtgewicht des Teiges (1650g) zu Mehl ist TA 165. Das Verhältnis von Roggenmehl zu Weizenmehl ist 70% zu 30%.

350g Roggenmehl Typ 997, 1150
300g Weizenmehl Typ 550
700g Sauerteig
20g Salz
20 bis 25g Hefe (gleich ½ Würfel)
250g Wasser, 40°C warm
50g Wasser, 30°C warm

Nach belieben:

30g Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Anis, Koriander)

Mehlsorten sieben und vermischen. Grube eindrücken, Hefe hineinbröseln und mit 50g Wasser (30°C warm) auflösen. Zugedeckt 10 min gehen lassen. Salz auf dem Mehl verteilen, Sauerteig dazugeben aber den direkten Kontakt mit der Hefe vermeiden. Mit einer Teigkarte alles durchmischen. Die Masse soll gleichmäßig krümmelig aussehen. Das 40°C warme Wasser nach und nach zugeben.

Dann erst von Hand kräftig kneten. Dazu mit der Teigkarte den Teig dem Handballen zuführen und kräftig drücken und ausbreiten. Keine Panik: Der Teig bindet immer mehr Wasser und ist zum Ende hin mittelmäßig klebrig. Ganz zum Schluss den Teig mit etwas Roggenmehl bestäuben und zu einer Kugel formen.

Stockgare: 30 min

Jean Pütz kannte diesen Ausdruck nicht. Egal, den Teigling 30 min abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Stückgare: 60 min

Teig mit bemehnten Händen leicht kneten und rund wirken, also dem Teig die Form des Brotes geben. Teigling bemehlen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Ein Gärkorbchen ist nicht erforderlich.

Backen:

Eine Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Den Teigling z.B. kreuzweise einritzen und ab in den vorgeheizten Backofen.

225°C , ca. 45 – 60 Minuten.

Nach 10 min den Backofen kurz öffnen um den Schwaden abziehen zu lassen. Bei ca. 95°C Kerntemperatur, mit digitalem Teig- oder Bratenthermometer gemessen, ist das Brot fertig. Es klingt beim Klopfen auf die Unterseite hohl.

Auf einem Rost auskühlen lassen. Das warme Brot nicht drücken, das gibt Wasserstreifen.



Abbildung 1: Gleich werden die Hände sehr klebrig werden



Abbildung 2: Geschafft! Der Teig liegt zur Stückgare



Abbildung 3: Das sieht doch lecker aus, oder?