

21. August 2013

Roggenvollkornbrot nach Günther Weber

Etwas hartnäckiger als die anderen Brote aus Günther Webers Buch „Gut Brot will Weile haben“ war sein Roggenvollkornbrot. Das lag weniger am Rezept als daran, dass ich die erforderlichen Schrotkörnungen nicht bevorratet und nicht mit meiner Schusseligkeit gerechnet hatte. Also musste ich experimentieren. Das feine Schrot wird durch Roggenvollkornmehl ersetzt, statt grobem Schrot habe ich auf ganzer Linie mittleres Schrot verwendet.

Nachdem der erste Teigversuch viel zu klebrig und breiig, aber zu einem guten, wenn auch für die Kastenform zu kleinem Brot geworden ist, habe ich die Wassermenge relativ drastisch um mehr als ein Viertel reduziert. Und nun kommt meine Schusseligkeit ins Spiel. Obwohl ich im Backplan und auf dem Rezept dicke Hinweise gesetzt hatte, die doppelte Teigmenge anzusetzen, habe ich es beim Sauerteig verpasst. Halber Sauerteig, doppelter Rest heißt: längere Gare, schlechtere Verquellung und Versäuerung. Das Brot war genießbar, aber kein Genuss.

Endlich, beim dritten Versuch – Warnhinweise beflissentlich beachtet – der Erfolg. Ein großes, perfekt geformtes Kastenschrotbrot mit krachender Kruste und saftig-kerniger Krume.

Noch ein Hinweis in eigener Sache: Es mag perfektionistisch klingen, aber es hat wesentlichen Einfluss auf den Erfolg und die Nachvollziehbarkeit der Rezepte. Ich werde ab sofort, wenn ich in der Hektik der Backtage daran denke, die Teigtemperatur nach dem Kneten messen und in den Rezepten angeben. Wenn ihr eine vergleichbare Teigtemperatur habt und die Gartemperaturen einhaltet, sollten auch die angegebenen Zeiten stimmen.

Das Rezept ist für 2 Kastenformen ausgelegt.

Roggensauerteig 1. Stufe

- 60 g Roggenvollkornmehl
- 60 g Wasser (40°C)
- 30 g Anstellgut

Roggensauerteig 2. Stufe

- Roggensauerteig 1. Stufe
- 450 g Roggenschrot (mittel)
- 500 g Wasser (30°C)

Hauptteig

- Sauerteig
- 500 g Roggenschrot (mittel)
- 250 g Roggenvollkornmehl
- 400 g Wasser (30°C)
- 24 g Salz
- 2 g Kümmel (gemörsert)
- 2 g Koriander (gemörsert)

- Roggenflocken zum Wälzen

Die Sauerteigzutaten mischen und 5 Stunden bei 26°C reifen lassen. Anschließend mit Schrot und Wasser der 2. Stufe vermengen und weitere 12 Stunden bei gleicher Temperatur zur Reife bringen.

Am Backtag alle Zutaten in der Knetmaschine mit dem Flachsschläger (Paddle) 8 Minuten auf niedrigster Stufe und 1 Minute auf zweiter Stufe zu einem weichen, klebrigen Teig verarbeiten (Teigtemperatur 28°C).

1 Stunde Gare bei 24°C.

Den Teig auf die nasse Arbeitsfläche geben, teilen, mit nassen Händen ausstoßen, etwas länglich wirken und in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform (22 x 10 x 9 cm) drücken (Teig ca. 1 cm unter dem Rand). Die Teigoberfläche mit Roggenflocken bestreuen.

60 Minuten Gare bei 24°C. Der Teig sollte am Ende der Gare etwa 2-3 cm über dem Rand stehen.

Bei 250°C fallend auf 210°C 75 Minuten mit Dampf backen. In den letzten 30 Minuten ohne Form backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3,5 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 21 Stunden

