

8. März 2011

Jakobs Roggenvollkornbrot nach Roswitha Huber

Roswitha Hubers Buch „Gutes Brot“ enthält einige spannende Rezepte, von denen mir „Jakobs Roggenvollkornbrot“ besonders aufgefallen ist, weil es aus den Händen eines mit ihr befreundeten Bäckers stammt. Nach deutscher Nomenklatur ist es ein Roggenbrot mit 53% Roggenschrot.

Ich habe mich weitgehend an das Rezept gehalten, musste allerdings bei den geforderten „Roggenbröseln“ passen. Auch die Befragung von Suchmaschinen hat mir nicht weitergeholfen. Was ist das? Ich habe improvisiert und es als altes getrocknetes Roggenbrot gedeutet. Vielleicht kann mich jemand eines Besseren belehren?

Die Wassermenge könnte für geübte Nachbäcker noch erhöht werden. Der Teig ist relativ trocken, lässt sich dadurch aber gut verarbeiten.

Ich habe ein sehr kleines Brot gebacken. Mit mehr Teigmenge wird die Verarbeitung und das Gehverhalten sicher optimaler. Die Krume ist kleinporig, saftig und schmeckt urig-rustikal, am besten mit kräftigen Wurst- oder Käsesorten. Der Kümmel ist nicht jedermanns Sache, aber gibt dem Brot eine besondere Note.

Roggensauerteig

- 80 g Roggenschrot (mittel)
- 75 g Wasser
- 8 g Anstellgut

Quellstück

- 40 g Roggenflocken
- 3 g Kümmel (ganz)
- 5 g Salz
- 55 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 70 g Roggenschrot (mittel)
- 70 g Roggenmehl 1150
- 1 g Frischhefe
- 77 g Wasser
- 2 g Salz
- 26 g Roggenbrösel (getrocknetes Roggenbrot?)

Die Sauerteigzutaten mischen und 18-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für das Quellstück das Wasser über die Zutaten geben. 8-12 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Am Backtag die Roggenbrösel im Wasser 60 Minuten einweichen. Dann mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und 20 Minuten ruhen lassen.

Einen Laib formen. Im Gärkorb 2 Stunden warm zur Gare stellen.

Bei 250°C fallend auf 200°C 30-40 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

