

6. August 2010

## Bierbrot mit Roggensauerteig

Obwohl ich mich mit Alkohol absolut nicht anfreunden kann (außer als Frostschutz im Scheibenwischwasser meines Autos), habe ich das Bierbrot erneut gebacken. Der Geschmack und die Krume haben mich nicht mehr losgelassen. Dieses Mal wollte ich das Brot mit Sauerteig probieren, damit es sich etwas länger hält und ein noch etwas kräftigerer Geschmack herauskommt. Es hat funktioniert.

Die Krume ist gleichmäßig und sogar noch etwas lockerer als in der Nur-Poolish-Variante. Der Geschmack ist tatsächlich intensiver und vor allem intensiver nach Schwarzbier, obwohl ich weniger davon genommen habe. Dieses Mal hatte ich auch geröstetes Gerstenmalz, selbstgemacht. Beim Einschneiden des Teiglings ist mir der erste Schnitt zu tief geraten. Deshalb ging der Ofentrieb voll im ersten Schnitt auf, während der zweite nicht viel davon abgekommen hat.

### Roggensauerteig

- 
- 100 g Roggenmehl 1150
- 100 g Wasser
- 10 g Anstellgut

### Poolish

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

### Hauptteig

- Sauerteig
- Poolish
- 125 g Weizenmehl 550
- 90 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Schwarzbier
- 8 g Salz
- 5 g Frischhefe
- 22 g Gerstenmalz (geröstet)
- 5 g Roggenmalz

Die Sauerteig- bzw. Poolish-Zutaten vermengen und 12-16 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Dann mit den übrigen Teigzutaten 5 Minuten auf niedrigster und weitere 5 Minuten auf 2. Stufe verkneten.

2 Stunden ruhen lassen, dabei nach 1 Stunde einmal falten.

Nun den Laib vorformen und mit dem Saum nach oben 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Anschließend zu einem Bâtard formen und nochmals 60 Minuten gehen lassen.

Bei 240°C mit Dampf 40 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)