

24. September 2010

## Der König nach Bäcker Süpke

Nach langer Zeit hat Bäcker Süpke mal wieder ein körniges Brotrezept veröffentlicht. Nach einer Woche voller Baguettes aus Weizenmehl musste einfach endlich etwas Handfestes her: der König. Das Besondere daran ist der extrem hohe Kornanteil. Mehl sucht man fast vergebens. Ich habe das geforderte flüssige Backmalz durch Roggenmalzpulver ersetzt. Die Krume wäre ohne diese Maßnahme vielleicht noch etwas lockerer geworden. Auch habe ich die Herstellung des Kochstücks etwas variiert.

Das Brot ist gelungen, auch wenn mich das wirklich extreme Körner-Krume-Verhältnis irritiert. Im Brot Foto bei Bäcker Süpke sieht das noch etwas harmloser aus. Außerdem sind die Roggenkörner, die in der Kruste liegen, hart und machen das Kauen unangenehm.

### Sauerteig

- 58 g Roggenmehl 1370
- 43 g Wasser
- 3 g Anstellgut

### Kochstück

- 150 g Roggenkörner
- 200 g Wasser

### Quellstück

- 38 g Dinkelschrot (mittel)
- 25 g Leinsamen
- 38 g Sonnenblumenkerne
- 6 g Salz
- 73 g Wasser

### Hauptteig

- Sauerteig
- Kochstück
- Quellstück
- 50 g Roggenmehl 1370
- 5 g Roggenmalz
- 10 g Frischhefe

Die Sauerteigzutaten gut verkneten und 18 Stunden bei Zimmertemperatur (ca. 22°C) reifen lassen.

Für das Kochstück die Roggenkörner im verschlossenen (!) Topf so lange kochen bis sämtliches Wasser verschwunden ist.

Die Quellstückzutaten mit heißem Wasser übergießen, verrühren und mindestens 3 Stunden quellen und abkühlen lassen.

Am Backtag alle Zutaten 15 Minuten langsam miteinander verkneten.

Den Teig 1 Stunde ruhen lassen und nochmal 10 Minuten kneten.

Dann in eine Kastenform füllen, glattstreichen und bei 27°C 90-120 Minuten gehen lassen.

Im Ofen mit Dampf bei 250°C fallend auf 170°C für 90 Minuten backen.

Bis zum Anschneiden des Brotes mindestens einen Tag warten.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*

