

22. Juni 2011

## Auf der Walz – Tag 12: Paderborner Landbrot

Da ich während meiner Wanderung auch Paderborn besucht habe und schon seit geraumer Zeit Gerds Paderborner Landbrot nachbacken wollte, packe ich die Gelegenheit beim Schopf und schlage zwei Fliegen mit einer Klappe.

Das Brot ist extrem einfach und schnell zubereitet. Es schmeckt köstlich. Die klein- bis mittelporige, graue Krume verströmt ein mild-säuerliches Aroma, ist saftig und auch ohne Belag ein Genuss. Die Teigmenge reicht für eine Backform von ca. 24 × 11 × 9 cm Größe.

### Roggensauerteig

- 250 g Roggenmehl 1150
- 250 g Wasser
- 25 g Anstellgut

### Hauptteig

- Sauerteig
- 250 g Roggenmehl 1150
- 120 g Weizenmehl 1050
- 260 g Wasser
- 15 g Salz

Die Sauerteigzutaten mischen und 16-18 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf zweiter Stufe verkneten, 30 Minuten ruhen lassen und anschließend in eine Kastenform geben (etwa halb voll).

90 Minuten bei 26-28°C zur Gare stellen.

Die Teigoberfläche mit Wasser abstreichen und stippen.

Bei 250°C fallend auf 180°C 60 Minuten mit Dampf backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*



www.brotbacken.de