

10. August 2013

Leserwunsch: Knäckebrot aus Roggen

Eine unendliche Geschichte. Die Anfrage einer Leserin hat mich dazu animiert, mich an Knäckebrot abzarbeiten. Frust war das Ergebnis. Seit Januar versuche ich nun schon, ein anständiges Knäckebrot ohne Hefe, ohne Backpulver, nur aus Roggen und mit Sauerteig zu backen. Das an dieser Stelle niedergeschriebene Rezept verstehe ich als eine Art Zwischenbilanz. Es ist besser als seine Vorgänger, die mit harten, zähen Platten versucht haben, meinen Kiefer außer Gefecht zu setzen. Mit den Schneidezähnen abzubeißen, würde ich auch jetzt noch nicht empfehlen. Hat es aber seinen Weg in den Mund gefunden, z.B. über die Backenzähne, ist es wunderbar aromatisch, würzig-herb und knusprig. Eher ein Cracker als ein Knäckebrot.

Ich habe mehr als drei gestandene Bäckermeister gefragt, wie ich ein Roggenknäcke backen kann, dass sich ohne Probleme beißen lässt. So, wie es in jedem Lebensmittelmarkt angeboten wird. Keiner wusste eine Antwort. Erfreut war ich, dass mein Ausgangsrezept aus Martin Johanssons Buch „Surdegsbröd“ auch bei einem der Bäckermeister im Großversuch nicht gelang. Es lag also nicht an meinem Unvermögen. Am Problem ändert das natürlich nichts.

Ich werde weitersuchen. Bis dahin gibt es Cracker-Knäckebrot mit einem ausgezeichneten Geschmack.

Die Teigmenge reicht für zwei Bleche.

Roggensauerteig

- 100 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Quellstück

- 200 g Roggenschrot (mittel)
- 200 g Wasser
- 8 g Salz

Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 175 g Roggenmehl 1150
- 50 g Wasser
- 15 g Honig

Die Sauerteigzutaten vermengen und 20 Stunden bei Raumtemperatur (18-20°C) reifen lassen.

Schrot, Wasser und Salz verrühren und 8-12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Hauptteig alle Zutaten von Hand oder mit einem stabilen Löffel mischen und 30 Minuten bei 20°C ruhen lassen.

Nochmals durchmischen und für 10 Stunden bei 16°C zur Gare stellen.

Den Teig halbieren, jeweils rundwirken, auf ca. 20 x 30 cm Größe (3-4 mm dünn) ausrollen, auf zwei Bleche oder Bretter setzen, stippen und in kleine Quadrate schneiden.

(Je nach Geschmack mit Wasser abstreichen und Körnern, Saaten, Gewürzen bestreuen.)

3 Stunden abgedeckt bei 24°C zur Gare stellen.

Bei 190°C fallend auf 150°C 30 Minuten ohne Dampf backen.

Auskühlen lassen und nochmals zum Trocknen bei 100°C für 20-30 Minuten in den Ofen schieben (Tür einen Spalt öffnen).

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4,5 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 36 Stunden

