

Roggenbrot

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

20
Std.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Für 1 Brot

Für den Sauerteig

40 g Anstellgut
200 g Roggenmehl Type 1150
200 ml lauwarmes Wasser

Für den Brotteig

400 g reifer Sauerteig
250 g Roggenmehl Type 1150
50 g Weizenmehl Type 1050
175 g lauwarmes Wasser
13 g Salz
4 g Hefe
5 g gemahlene Brotgewürz:
zB. Fenchel, Anis, Brotklee, Kümmel, Bockshornklee,
Koriander

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Gusseisen Cocotte
Gärkörbchen oder Kastenkuchenform
sauberes Küchenhandtuch

von meinem Lieblingsbrot und dem Star jeder deftigen Brotzeit: dem **Roggenbrot**. Deutschland ist eines der wenigen Länder, das Roggen zu Brot verbackt, aber dafür richtig. Vom Berliner Landbrot zum Paderborner, rüber zum rheinischen Schwarzbrot bis hin zur Spessartkruste gibt es regionale Roggenspezialitäten im ganzen Land. Verständlich, denn Roggenbrote kommen **kräftig** und **aromatisch** daher, bestechen mit toller Kruste und sind dank Sauerteig auch sehr bekömmlich. Höchste Zeit also, dieses traditionelle Brot selber zu backen.

Für Roggenbrot benötigst du einen **Sauerteig**, den du wie in diesem Rezept beschrieben einfach aus deinem Anstellgut am Vorabend herstellst. Du hast noch keinen dieser sauren Mitbewohner im Kühlschrank, dafür aber ein bisschen Zeit? Sauerteig ansetzen geht kinderleicht.

Zuhause gelingt mir das Roggenbrot am besten in einer Gusseisen Cocotte. Durch thermale Trägheit **speichert** das Gusseisen die **Hitze** sehr lange und gibt sie gleichmäßig an das Brot ab. Mit dem Deckel schaffe ich dem Brot einen geschlossenen Backraum. Der Dampf aus dem Laib kann also nicht entweichen und erzeugt deswegen ein **feuchtes Backklima**, so als würde ich im professionellen Bäckerofen **Schwaden** geben. Das Brot geht also im Ofen nochmal schön auf und wird herrlich kross.

Läuft dir auch schon das Wasser im Mund zusammen? Na dann, let's Rogg'n'Roll!

- 1 -

Am Vorabend den Sauerteig ansetzen: Anstellgut, lauwarmes Wasser und Mehl gründlich verrühren, abdecken und 12-18 Stunden bei ca. 21 °C Raumtemperatur reifen lassen.

- 2 -

Gutaussehend, mit einer dunklen, **rustikalen** Aura. **Rösches** Äußeres, aber innen ganz **zart**. Ein verlässlicher Klassiker, der nie enttäuscht. Ich spreche hier natürlich

Roggenbrot

Am Backtag 400 g reifen Sauerteig abnehmen, übriges Anstellgut kühl lagern. In einer Rührschüssel Sauerteig mit den restlichen Zutaten für den Brotteig 6 Minuten lang langsam kneten.



- 3 -

Den Brotteig aus der Schüssel holen und auf der bemehlten Arbeitsfläche abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

- 4 -

Inzwischen das Gärkörbchen vorbereiten: mit einer kleinen Handvoll Mehl gründlich und gleichmäßig stauben. Alternativ eine Kastenkuchenform mit einem sauberen Küchenhandtuch auslegen und bemehlen.



- 5 -

Um das Brot zu formen, erst sanft rundwirken, damit eine

glatte Teigoberfläche entsteht. Dann den Teigling langstoßen: leicht flachdrücken, zum Körper hin straff aufrollen und 1-2 mal mit wenig Druck über die Arbeitsfläche hin und her rollen.



- 6 -

Den Brotlaib mit dem Schluss, also der Nahtstelle im Teig, nach oben in den vorbereiteten Gärkorb oder die Form mit Tuch setzen. Abdecken und an einem warmen Ort 1,5-2 Stunden gehen lassen.



- 7 -

45 Minuten vor Ende der Gehzeit die Gusseisen Cocotte in den Ofen stellen und auf 250 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 8 -

Das Brot ist fertig aufgegangen, wenn es sich deutlich

Roggenbrot

vergrößert hat und die Oberfläche leicht rissig geworden ist. Dein Finger hinterlässt im Teig einen deutlichen Abdruck und du spürst, dass der Teig lockerer ist.



- 9 -

Jetzt die Gusseisen Cocotte aus dem Ofen holen. Den Brotlaib vorsichtig aus dem Gärkorbchen auf ein Handtuch stürzen, mit einem scharfen Messer zwei Mal einschneiden und in die Cocotte setzen.



- 10 -

Mit Deckel 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann die Temperatur auf 220 °C runterregeln, den Deckel entfernen und weitere 25-30 Minuten backen.

- 11 -

Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt und die Kerntemperatur 98 °C

erreicht hat. Dein Roggenbrot ergibt etwa 18 Scheiben.

Das Roggenbrot für Profis

Du bist ein erfahrener Backstubenkünstler und willst dieses Rezept zu **deinem Rezept** machen? Hier die Specs zum tüfteln und abwandeln.

Das Brot besteht aus 90% Roggenmehl und 10% Weizen. Der Weizenanteil bringt eine gewissen **Glutenentwicklung** in den Teig und macht das Brot stabiler, es läuft also im Ofen nicht breit. Der Teig hat eine TA von 175, was für Roggenbrote in etwa **mittelweich** und gut zu verarbeiten ist. Für aromatischen Brotgeschmack **versäuerst** du 45% des Roggenmehls. Wie für Roggenteig üblich, beträgt die Teigtemperatur 27-28 °C.

Eine **Langzeitführung** eignet sich hier super. Dafür einfach die Hefe weglassen und das Brot mit knapper **Gare** nach maximal 1 Stunde bei Raumtemperatur für 12-18 Stunden im Kühlschrank fertig gehen lassen. Das Brotgewürz entspricht 1% des Mehles und unterstützt so den Eigengeschmack vom Roggen, ohne zu sehr in den Vordergrund zu treten. Erhöhe hier nach Geschmack und Bedürfnis, oder gib deinem Brot mit einzelnen Gewürzen ein ganz spezielles **Aromaprofil**.

Was Form und Kruste angeht steht die Welt dir offen. Back ein rundes Roggenbrot, ein Kastenbrot oder 2 kleine, angeschobene Laibe aneinander. Ein paar Saaten oder Körner als **Aufstreu** oder etwas Kümmel im Gärkorbchen machen sich bestimmt nicht schlecht. Schneide grafische Rautenmuster oder ritz deine Initialen in die Teigoberfläche. Für einen **rustikalen** Look setz das Brot mit dem Schluss nach unten in den bemehlten Gärkorb und später mit dem Schluss nach oben in die Gusseisen Cocotte. Beim Backen reißt der Schluss dann wild auf.