

## Rezept

# Korn an Korn (Roggenschrotbrot)

Ein Rezept von Korn an Korn (Roggenschrotbrot), am 08.02.2025

## Zutaten

<b>250 ml</b> Wasser	<b>250 g</b> grober Roggenschrot (Bioladen oder Reformhaus, ggf. frisch schroten lassen)
<b>25 g</b> Salz (ca. 2 knappe EL)	<b>100 g</b> Roggenmehl (Type 1150)
<b>50 g</b> flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	<b>100 ml</b> Wasser
<b>20 g</b> Hefe (ca. 1/2 Würfel)	<b>100 g</b> Zuckerrübensirup
<b>100 g</b> Roggenmehl (Type 1150) Mehl zum Arbeiten	<b>100 ml</b> Wasser
	<b>1</b> Brot- oder Kastenform (ca. 25 cm) Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (à 1000 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Am Vortag für die Einlage das Wasser aufkochen, Schrot und Salz in einer Schüssel damit übergießen, gut verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur mind. 12 Std. (oder über Nacht) ausquellen lassen. Der Schrot soll dabei die Flüssigkeit vollständig aufnehmen; sonst den Rest abgießen.
2. Ebenfalls am Vortag Mehl und Sauerteig für den Vorteig mit dem lauwarmen Wasser verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur mind. 12 Std. (oder über Nacht) reifen lassen.
3. Am Backtag den gequollenen Schrot mit dem Sauerteig und dem Sirup in eine Schüssel geben und 2 Min. gründlich unterarbeiten. Hefe, das lauwarme Wasser und Mehl zugeben und 5 Min. in der Küchenmaschine (auf langsamer Stufe) oder von Hand mit einem Gummiteigschaber verkneten. Den Teig abgedeckt 20 Min. ruhen lassen.
4. Die Backform fetten. Den Teig noch einmal 1-2 Min. (Maschine: auf langsamer Stufe) durchkneten und in die Form geben. Mit feuchten Fingern in der Form verteilen und die Oberfläche mithilfe eines Backpinsels mit etwas Wasser bestreichen. Noch einmal 15 Min. gehen lassen.
5. Inzwischen den Backofen auf 230° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, das Brot in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 10 Min. anbacken. Danach die Temperatur auf 200° herunterregeln und das Brot in ca. 45 Min. fertig backen.