

Rezept

Krustenbrot mit Koriander und Kümmel

Ein Rezept von Krustenbrot mit Koriander und Kümmel, am 21.06.2026

Zutaten

100 g Sauerteigansatz (Anstellsauer; vom Bäcker oder selbst gemacht)	900 g Roggenmehl (Typie 1150)
450 g Weizenmehl (Type 550 oder 405)	je 1 EL Korianderkörner, Nigella- und Kümmel- oder Fenchelsamen
30 g Salz	1 Päckchen Trockenhefe (ca. 7 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Brot (ca. 2 kg) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 4800 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag den Sauerteigansatz mit 1 EL Roggenmehl und 2 EL lauwarmem Wasser in einer Schüssel dickflüssig verrühren. Die Mischung an einem warmen Ort 3-6 Std. gären lassen, bis sich Bläschen bilden.
2. 50 g des gegorenen Sauerteigansatzes mit 350 g Roggenmehl und 350 ml lauwarmem Wasser in einer Schüssel zu einem Vorteig mischen. Den restlichen Sauerteigansatz in den Kühlschrank stellen. Den Vorteig mit einem Küchentuch und einer Plastiktüte zudecken und bei Zimmertemperatur 12-15 Std. – am besten über Nacht – reifen lassen (er sollte feucht und vollständig von Bläschen durchzogen sein). Dann 2 EL Vorteig abnehmen, mit 1 EL Roggenmehl und 2 EL Wasser in einem verschließbaren Glas verrühren und kühl stellen – das ist der neue Ansatz für das nächste Brot.
3. Am Zubereitungstag die Gewürze im Mörser grob zerstoßen. Das restliche Roggenmehl mit 550 ml Wasser, dem übrigen kühl gestellten Sauerteigansatz, Weizenmehl, Hefe, Salz, der Hälfte der Gewürze und dem Vorteig in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 1 Std. ruhen lassen. Dann auf der mit Roggenmehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem runden Laib formen. Den Laib in einen mit Roggenmehl bestäubten Gärkorb oder in eine mit einem bemehlten Küchentuch ausgelegte Schüssel setzen. Mit einem Küchentuch zudecken, die Plastiktüte locker darüberlegen und den Teig etwa 2 Std. auf gut die 1 ½-fache Größe aufgehen lassen.
4. In der Zwischenzeit ein Blech direkt auf den Ofenboden legen, einen Backstein unten und einen zweiten Backstein (oder ein Backblech) oben in den Ofen schieben. Den Backofen auf 280° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Das Brot auf den unteren heißen Stein stürzen, mit einer nassen Hand die Oberfläche befeuchten und die Gewürze darüberstreuen. Die Backofentemperatur auf 250° reduzieren, ca. 200 ml Wasser auf das untere Blech gießen und das Brot 15 Min. backen. Danach den Ofen kurz öffnen, damit die Feuchtigkeit abziehen kann. Das Brot in etwa 50 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.