

Rezept

Roggenschrotbrot

Ein Rezept von Roggenschrotbrot, am 04.06.2025

Zutaten

FÜR DEN SAUERTEIG:

150 g grobes Roggenschrot

25 g Anstellgut (selbst gemacht) oder flüssiger Sauerteig (Fertigprodukt)

FÜR DAS BRÜHSTÜCK:

150 g grobes Roggenschrot

125 g feines Roggenschrot

FÜR DEN TEIG:

75 g feines Weizenschrot

25 g Roggenmehl (Type 1150)

5 g frische Hefe

6 g Salz

10 g Zuckerrübensirup oder Honig

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot mit 1 kg (1 Brotbackform mit Deckel, 21 cm Länge) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1655 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Sauerteig in einer Schüssel das Schrot mit 120 ml warmem Wasser und dem Anstellgut verrühren. Die Mischung mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 18 Std. reifen lassen.
2. Am Zubereitungstag für das Brühstück in einem Topf 150 ml Wasser aufkochen. In einer Schüssel das Schrot mit dem Wasser mischen und mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 3 Std. quellen lassen.
3. Für den Teig die angegebenen Zutaten, den Sauerteig, das Brühstück und 90 ml Wasser mit den Knethaken der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 40-60 Min. mischen. Achtung: Das Wasser nach und nach und nur soviel zugeben, bis der Teig eine leicht sämige Konsistenz hat. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Den Backofen mit Backstein (Mitte) auf 150° vorheizen. Die Brotform und den Deckel mit Butter einfetten, den Teig darin verteilen (maximal zu zwei Dritteln gefüllt) und die Oberfläche mit einem nassen Teigschaber glatt streichen. Den Deckel auflegen und den Teig ca. 30 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen um ca. 20 % erhöht hat.

5. Eine große Backreine etwa 2 cm hoch mit Wasser füllen, die zugedeckte Brotform hineinssetzen und die Reine auf den Backstein im Ofen stellen. Die Backofentemperatur auf 110° reduzieren und das Brot ca. 5 Std. backen. Dann das Brot aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.