

Brotrezept

Um ca. 2 kg knuspriges gutes Brot zu backen braucht man folgende Zutaten:

- Sauerteig (ca. 250g)
- 1 kg Vollkornroggenmehl
- 250ml Sauermilch
- 1 Packung Germ (frische Germ ist besser)
- 2 Eßlöffel Zucker (ev. brauner Zucker)
- 2 Eßlöffel Salz
- 2 Eßlöffel Brotgewürz (gekauft)
- Körner nach Wahl, ich verwende meist Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam für die Rinde (Sesam soll immer schon geröstet sein, da der geröstete Sesam mehr Aromastoffe enthält)
- Backrohr

Sauerteig

Der Sauerteig kann folgend selbst gemacht werden.

100g Roggenmehl, mit Wasser recht flüssig rühren, mit Hefe und etwas Sauermilch versetzten und solange mit einem Tuch bedeckt im Warmen stehen lassen und immer wieder rühren, bis er richtig sauer ist (dauert einige Tage).

Hat man einmal den Sauerteig, hebt man sich immer ein bisserl vom Sauerteig im Kühlschrank oder Gefrierfach auf. Man vermischt dieses bißchen mit etwas Wasser und Roggenmehl wieder zu einer flüssigen Masse, läßt ihn ungefähr 16-24 Stunden mit einem Tuchbedeckt stehen, bis die ganze Masse gut sauer ist. Danach wieder ein bisserl fürs nächste mal weggeben.

Der Sauerteig muß richtig sauer schmecken, daher ja sein Name!

Brotteig

Den bereiteten Sauerteig mit der Sauermilch, Germ, Zucker, Salz und Gewürz vermischen, Körner(so vorhanden) dazugeben und gut verrühren. Danach das Mehl hinzugeben und die Masse gut durchkneten. Der Teig ist sehr schwer und auch recht klebrig. Eventuell muß etwas Wasser zugegeben werden, da der Teig sonst zu trocken ist. Den Teig ca. 8 Stunden gehen lassen (wieder mit Tuch bedeckt); läßt man ihn länger gehen sollte man nochmals Zucker zugeben. Einmal erneut gut kneten, und in die Form (Simperl) geben. Dazu sollte man das Simperl und den Teig selbst gut anmehlen, da er sonst zu sehr pickt. Ebenso sollte man, wenn man Sesam an der Rinde haben will, diesen noch bevor man den Teig ins Simperl tut, den Teig mit Sesam überstreuen.

Im Simperl den Teig nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen und anschließend auf ein gut bemehltes Blech geben. Bei 250°C (Ober und Unterhitze) 10 Minuten backen, danach auf 200°C zurückdrehen und die Backrohrtür kurz öffnen (damit die Hitze rausgeht!) und fertigbacken (ca. 45Minuten). Ob das Brot durch ist, kann man daran erkennen, ob es hohl klingt, wenn man darauf klopft. Je nach Wassergehalt des Teiges kann die Gesamtbackzeit durchaus um bis zu 15 Minuten variiert werden.

Das fertige Brot nun am besten auf ein Gitter legen und mit einem Tuch zudecken und warten bis es Eßtemperatur hat.

Das Brot hat eine gute Rinde, diese ist der Beste Schutz nach außen. Ich lasse das Brot immer heraußen an der Brotschneidemaschine liegen, da die Rinde es ohnehin vor dem Austrocknen schützt, und nach 10 Tagen ist es sowieso aufgeessen. Auch Einfrieren ist kein Problem.

Variationen im Rezept sind ohne weiteres möglich, z.B. Mischmehl, Honig statt Zucker, etc.

Guter Tipp: Warmes Butterbrot schmeckt hervorragend!

Gutes Gelingen!