

1000 g Liebe: Reines Roggen im Kasten (no-knead)

- Samstag, März 16, 2019

<https://ketex.de/blog/1000-g-liebe-reines-roggen-im-kasten-no-knead/>

Das ideale Brot für Backanfänger. Ich weiß nicht mehr, wo ich das Rezept gefunden habe. Ich bin mir auch nicht sicher, ob das Original genau die gleichen Mengen verwendet hat. Ich bin mir recht sicher, dass das Rezept aus der Feder von Lutz Geißler stammt. Aber auf seinem Blog habe ich es allerdings nicht gefunden.

Es handelt sich um ein Brot mit sehr hoher Teigausbeute. Das Brot hält sich unglaublich lange frisch (wenn man keine drei Töchter hat, die alles so schnell aufessen, dass das Thema Frischhaltung sich erledigt) und ist sehr einfach zubereitet. Es wird einfach gemischt und in die Kastenform gegeben. Nach einer Gare von 24 Stunden kommt es in den vorgeheizten Ofen und nach einer weiteren Stunde ist es fertig. Derzeit ist es bei uns der absolute Favorit.

1. Zutaten für 1 kg Brot

- 590 g [Roggenmehl Type 1150](#)
- 540 g Wasser
- 14 g Salz
- [10 g Roggenanstellgut](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Mehl und Salz in einer [Schüssel](#) vermischen. Das Anstellgut im Wasser mit dem [Danish Dough Whisk](#) vermischen und danach Mehl und Salz hinzugeben. Den Teig sehr gut vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Die [Brotkastenform](#) (1 kg) gut einfetten (mit Butter oder [Trennspray](#)) oder mit Backpapier (ideal ist die [Kasteneinlage aus Dauerbackfolie](#)) auslegen. Danach mit Hilfe von zwei [Teigkarten](#) den Teig die Form geben. Den Teig glattstreichen und mit Mehl bestreuen. Besonders gut gefällt es mir, wenn der Teig mit Roggenvollkornmehl bestreut ist. Die Form anschließend abdecken (z.B. mit [Abdeckhauben](#) oder [Folie](#)) und für 24 Stunden bei Zimmertemperatur oder bei 26 Grad im [Gärautomaten](#) gehen lassen. Das Brot kann gebacken werden, wenn der Teig bis zum Rand der Kastenform aufgegangen ist. Ich habe dieses Brot inzwischen bestimmt ein Dutzend Mal gebacken, und Wärme hilft der Gare erheblich. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Das Brot für gute 60 Minuten backen. Dabei nach dem Einschließen die Temperatur des Ofens auf 200 Grad reduzieren.

Als Belohnung winkt ein frisches, gelungenes reines Roggenbrot. Viel Spaß beim Nachbacken.

