

Roggenbrot mit schwarzem Pfeffer

- Montag, November 16, 2009

<https://ketex.de/blog/roggenbrot-mit-schwarzem-pfeffer/>

Zurück

Weiter

Hier ein Rezept aus 100 % Roggenmehl 1150 mit TA 163. Als Kick gebe ich 5 g geschroteten Pfeffer zum Teig. Die Zugabe von Roggenmalz färbt die Krume und gibt einen leichten Malzgeschmack.

Als meine Frau von unserem hiesigen Bäcker flüssiges Backmalz mitbrachte, wusste ich erst nicht, was ich damit anfangen sollte. Nach einigen Herumprobieren gab ich einen Teelöffel an diesen Teig. Als ich das Brot angeschnitten habe, war ich von der Porung doch ziemlich überrascht. Solch eine Porung war ich von reinen Roggenbroten nicht gewohnt.

Der Geschmack empfinden wir als hervorragend, obwohl man mich gewarnt hat, dass flüssiges Backmalz häufig enzymaktiv ist und somit die Stärke im Teig abbaut, was wiederum zum "Nachlassen" des Teiges führt.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken und würde mich über ein Feedback von den Nachbäckern freuen.

1. Sauerteig TA 180

- 330 g [Roggenmehl 1150](#)
- 264 g Wasser
- 33 g [Roggen-ASG \(Anstellgut\)](#)

Alles gut verrühren und 16 Std. bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

2. Hauptteig

(ergibt ein 1 kg-Brot)

- Sauerteig
- 344 g [Roggenmehl 1150](#)
- 182 g Wasser
- 14 g Salz
- 5 g geschroteter schwarzer Pfeffer
- 10 g Frischhefe
- 7,5 g [Roggenmalz \(Färbemalz\)](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#) (wer keins hat, lässt es einfach weg)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Teigruhe von 30 Minuten.

Jetzt rundwirken und in ein gut bemehltes [Gärkörbchen](#) mit dem Schluss nach unten geben.

Die Gare ist ca. 50 Minuten. Einschließen bei 250° und kräftig schwaden. Nach 15 Minuten den Dampf ablassen, den Ofen auf 180° herunterstellen und noch 40 Minuten fertig backen.

Roggenbrot mit schwarzem Pfeffer

Hier ein Rezept aus 100 % Roggenmehl 1150 mit TA 163. Als Kick gebe ich 5 g geschroteten Pfeffer zum Teig. Die Zugabe von Roggenmalz färbt die Krume und gibt einen leichten Malzgeschmack. Als meine Frau von unserem hiesigen Bäcker flüssiges Backmalz mitbrachte, wusste ich erst nicht, was ich damit anfangen sollte. Nach einigen Herumprobieren gab ich einen Teelöffel an diesen Teig. Als ich das Brot angeschnitten habe, war ich von der Porung doch ziemlich überrascht. Solch eine Porung war ich von reinen Roggenbrot nicht gewohnt. Der Geschmack empfinden wir als hervorragend, obwohl man mich gewarnt hat, dass flüssiges Backmalz häufig enzymaktiv ist und somit die Stärke im Teig abbaut, was wiederum zum "Nachlassen" des Teiges führt. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken und würde mich über ein Feedback von den Nachbäckern freuen.

- Küchenmaschine
- Gärkörbchen

1. Sauerteig TA 180

- 330 g Roggenmehl 1150
- 264 g Wasser
- 33 g Roggen-ASG

2. Hauptteig (1 kg Brot)

- Sauerteig
- 344 g Roggenmehl 1150
- 182 g Wasser
- 14 g Salz
- 5 g geschrotetener schwarzer Pfeffer
- 10 g Frischhefe
- 7,5 g Roggenmalz (Färbemalz)
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1 TL (wer keins hat, lässt es einfach weg))

1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und 16 Std. bei Raumtemperatur (besser wären 26°C) reifen lassen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 7 Minuten kneten.
2. Teigruhe von 30 Minuten.
3. Jetzt rundwirken und in ein gut bemehltes Gärkörbchen mit dem Schluss nach unten geben.
4. Die Gare ist ca. 50 Minuten. Einschießen bei 250° und kräftig schwaden.
5. Nach 15 Minuten den Dampf ablassen, den Ofen auf 180° herunterstellen und noch 40 Minuten fertig backen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hefe, Pfeffer, Roggenmehl, Sauerteig

-