

Treberbrot in der Pollerbrotform

- Samstag, Oktober 26, 2019

<https://ketex.de/blog/treberbrot-in-der-pollerbrotform/>

Zurück

Weiter

Von einem freundlichen jungen Hobbybrauer habe ich 1 kg Treber geschenkt bekommen. Da ich derzeit ohnehin viel und gerne in der Pollerbrotform backe, habe ich mir gedacht, ich versuche mal ein Treberbrot. Es hält aufgrund der hohen Teigausbeute sehr lange frisch und hat auch meinen Kindern gut geschmeckt.

Bei der Vorbereitung des korrespondierenden Newsletters habe ich dann etwas zum Thema Treber recherchiert. Dabei stellt sich heraus, dass Treber sehr wertvolle Nährwerte hat und eigentlich zu schade ist, um als Tierfutter verwertet zu werden. Wer mehr dazu wissen möchte, kann sich [hier](#) und [hier](#) informieren. Besonders anzumerken ist der sehr hohe Eiweißgehalt, den ein Treberbrot in der Regel hat. Nun aber viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 250 g [Bio-Roggenmehl Type 1150](#)
- 250 g Wasser
- 25 g [Roggen-Anstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26 Grad) gehen lassen.

2. Hauptteig

- 500 g Sauerteig
- 200 g Treber
- 100 g [Bio-Weizenmehl Type 550](#)
- 300 g [Bio-Roggenmehl Type 1150](#)
- 200 g Wasser
- 18 g Salz
- 5 g Hefe

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) zunächst 1 Minute langsam und dann 3 Minuten auf höherer Stufe mischen. Dabei das Wasser schrittweise zugeben, die genaue Menge hängt davon ab, wie feucht der Treber ist. Da es sich um einen sehr roggelastigen Teig handelt, muss er nicht geknetet werden. Anschließend den recht flüssigen Teig gleichmäßig auf die drei Klammern der [Pollerbrotform](#) verteilen. Nun schließt sich die Gare an. Diese ist beendet, wenn der Teig den oberen Rand der Form erreicht hat (hängt auch von der Temperatur ab, bei mir war dies nach 3 Stunden im [Gärautomat](#) bei 28 Grad der Fall). Die Form in den auf 230 Grad (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen geben. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Weitere 45 Minuten backen. Anschließend die drei Brote auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

-