

# Nikolausbrot zum 1. Advent (oder einfach Kasseler)

- Samstag, November 28, 2009

<https://ketex.de/blog/nikolausbrot-zum-1-advent-oder-einfach-kasseler/>

Zurück

Weiter

*Morgen ist der erste Advent, und dazu habe ich ein "neues" Brot kreiert. Nein, Spaß beiseite: das Kasseler gehört zu den ganz alten Brotsorten und ist (leider) vielfach in der Versenkung verschwunden. Nachdem ich es bis jetzt viermal nachgebacken habe, weiß ich auch, warum!  
Um die genaue Gare zu treffen, damit das gestippte Brot nicht reißt, bedarf es schon einiger Erfahrung. Wichtig ist die volle oder fast übervolle Gare. Das Fenstern der Kruste gehört bei diesem Brot dazu und ist ein Qualitätsmerkmal.  
Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Sauerteig

- 165 g [Roggenmehl 1150](#)
- 130 g Wasser
- 17 g [Roggen-ASG](#)

Alles klümpchefrei verrühren und bei Raumtemperatur 16 Std. reifen lassen.

## 2. Vorteig

- 170 g [Weizenmehl 1050](#)
- 170 g Wasser
- 1,7 g Hefe

Alles klümpchefrei verrühren und ebenfalls bei Raumtemperatur 16 Std. reifen lassen.

## 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 170 g [Roggenmehl 1150](#)
- 170 g [Weizenmehl 1050](#)
- 150 g Wasser
- 14 g Salz
- 10 g Hefe (wer mag)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 4. Zubereitung

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

Jetzt den Teig erst rund, dann lang wirken und mit dem Schluß nach oben in ein gut bemehltes [längliches Gärkörbchen](#) geben.

Gare ca. 75 Minuten. Der Teigling sollte wirklich **volle** Gare haben. Jetzt auf den [Schießer](#) stürzen und mit einem [Bäckerpinsel](#) und kaltem Wasser abstreichen. Anschließend mit einer [Stipprolle](#) über den Teigling fahren und einschießen.

Bei 250° 15 Minuten anbacken und dann 25 Minuten bei 180° weiterbacken. Das Brot aus dem Ofen nehmen und mit einem aufgekochten Stärke-Wasser-Gemisch (10 g Stärke auf ca. 330 g Wasser) abstreichen. Wieder für 10 Minuten in den Ofen geben und fertigbacken.

## Nikolausbrot zum 1. Advent (oder einfach Kasseler)

*Morgen ist der erste Advent, und dazu habe ich ein "neues" Brot kreiert. Nein, Spaß beiseite: das Kasseler gehört zu den ganz alten Brotsorten und ist (leider) vielfach in der Versenkung verschwunden. Nachdem ich es bis jetzt viermal nachbacken habe, weiß ich auch, warum! Um die genaue Gare zu treffen, damit das gestippte Brot nicht reißt, bedarf es schon einiger Erfahrung. Wichtig ist die volle oder fast übervolle Gare. Das Fenstern der Kruste gehört bei diesem Brot dazu und ist ein Qualitätsmerkmal. Viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- längliches Gärkörbchen
- Schießer
- Bäckerpinsel
- Stipprolle

### 1. Sauerteig

- 165 g Roggenmehl 1150
- 130 g Wasser
- 17 g Roggen-ASG

### 2. Vorteig

- 170 g Weizenmehl 1050

- 170 g Wasser
- 1,7 g Hefe

### 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 170 g Roggenmehl 1150
- 170 g Weizenmehl 1050
- 150 g Wasser
- 14 g Salz
- 10 g Hefe (wer mag)

### 1. Sauerteig

1. Alles klümpchefrei verrühren und bei Raumtemperatur 16 Std. reifen lassen.

### 2. Vorteig

1. Alles klümpchefrei verrühren und ebenfalls bei Raumtemperatur 16 Std. reifen lassen.

### 3. Hauptteig

1. Alle Zutaten ca. 7 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Danach eine Teigruhe von 30 Minuten.
2. Jetzt den Teig erst rund, dann lang wirken und mit dem Schluß nach oben in ein gut bemehltes längliches Gärkorbchen geben.
3. Gare ca. 75 Minuten. Der Teigling sollte wirklich **volle** Gare haben. Jetzt auf den Schiesser stürzen und mit einem Bäckerpinsel und kaltem Wasser abstreichen. Anschließend mit einer Stipprolle über den Teigling fahren und einschießen.
4. Bei 250° 15 Minuten anbacken und dann 25 Minuten bei 180° weiterbacken.
5. Das Brot aus dem Ofen nehmen und mit einem aufgekochten Stärke-Wasser-Gemisch (10 g Stärke auf ca. 330 g Wasser) abstreichen.
6. Wieder für 10 Minuten in den Ofen geben und fertigbacken.

Brot

Deutsch

Anstellgut, gesäuerter Vorteig, Hefe, Nikolaus, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

---

-