

Sterntaler Roggenmisch

- Montag, Februar 15, 2021

<https://ketex.de/blog/sterntaler-roggemisch-rezept/>

Zurück

Weiter

Dies ist ein Gast-Rezept von Andrea Danz mit ihrem Blog [Brotkörbchen - Gutes Brot neu interpretiert](#).

Andrea Danz bäckt mittlerweile immer mehrere Kastenbrote auf einmal und friert sie ein. Das spart ihr Zeit und Energie. Das einzelne eingefrorene Brot taut sie dann direkt im Gefrierbeutel auf, denn so bleibt es schön saftig und ist wie frisch gebacken.

1. Sauerteig

(am Vortag)

- 30 g [Roggen-Anstellgut](#)
- 30 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 30 g [Roggenvollkornmehl](#) oder [Waldstaudenroggen- Vollkornmehl](#)
- 60 g Wasser

Anstellgut und Wasser mit einem Schneebesen verquirlen, anschließend das Mehl untermischen und 6 bis 8 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Wenn sich der Sauerteig im Glas verdoppelt hat, wird er bis zum nächsten Tag im Kühlschrank gelagert.

2. Quellstück

(am Vortag)

- 50 g Altbrot
- 50 g Wasser/ Kaffee/ Schwarzbier

Zutaten mischen und in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 150 g [Roggenvollkornmehl](#) oder [Waldstaudenroggen- Vollkornmehl](#)
- 150 g [Roggenmehl 1150](#)
- 200 g [Weizenmehl 550](#)
- 350 g Wasser (ggf. 20 g Wasser zusätzlich)
- 12 g Salz
- 2 g Hefe (optional)
- 2 g Schabzigerklee (optional)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Die Zutaten für das Sterntaler Roggenmisch zu einem homogenen Teig kneten. Er sollte sich angenehm weich anfühlen und nicht zu fest sein. Je nach Konsistenz kann man während dem Kneten noch 20 g Wasser hinzufügen. 30 Minuten im Kessel ruhen lassen, anschließend zu einem länglichen Laib formen und in eine mit [Dauerbackfolie](#) ausgelegte [Kastenform](#) geben.

Den Laib in der Kastenform mit Roggenmehl bemehlen und je nach Raumtemperatur und Triebigkeit des Sauerteiges 4 bis 6 Stunden reifen lassen.

Nach 4,5 Stunden Wartezeit ist mein Teig bis zum Rand der Kastenform geklettert und bereit, gebacken zu werden. Auf der Teigoberfläche bilden sich Gärrisse, die immer intensiver und breiter werden. Das erkennt Ihr sehr gut, wenn der Laib anfangs ordentlich bemehlt war.

Den Backofen mit [Backstahl](#) oder [Backstein](#) auf der untersten Schiene rechtzeitig auf 260 Grad aufheizen. Den Laib mit Schwaden für 10 Minuten anbacken. Anschließend die Temperatur auf 200 Grad reduzieren, den Dampf entweichen lassen und weitere 40 Minuten fertig backen.

Das fertig gebackene Brot sofort aus der Kastenform nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Das Roggenmisch entwickelt sein Aroma von Tag zu Tag und wird immer geschmackiger.

Sterntaler Roggenmisch

Dies ist ein Gast-Rezept von Andrea Danz mit ihrem Blog Brotkörbchen - Gutes Brot neu interpretiert.

Andrea Danz bäckt mittlerweile immer mehrere Kastenbrote auf einmal und friert sie ein. Das spart ihr Zeit und Energie. Das einzelne eingefrorene Brot taut sie dann direkt im Gefrierbeutel auf, denn so

bleibt es schön saftig und ist wie frisch gebacken.

- Kasteneinlage aus Dauerbackfolie
- Kastenform
- Backstahl oder Backstein

1. Sauerteig (am Vortag)

- 30 g Roggen-Anstellgut
- 30 g Weizenvollkornmehl
- 30 g Roggenvollkornmehl oder Waldstaudenroggen-Vollkornmehl
- 60 g Wasser

2. Quellstück (am Vortag)

- 50 g Altbrot
- 50 g Wasser/Kaffee/Schwarzbier

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 150 g Roggenvollkornmehl oder Waldstaudenroggen-Vollkornmehl
- 150 g Roggenmehl 1150
- 200 g Weizenmehl 1050
- 350 g Wasser (ggf. 20g zusätzlich)
- 12 g Salz
- 2 g Hefe ((optional))
- 2 g Schabzigerklee ((optional))

1. Sauerteig (am Vortag)

1. Anstellgut und Wasser mit einem Schneebesen verquirlen, anschließend das Mehl untermischen und 6 bis 8 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Wenn sich der Sauerteig im Glas verdoppelt hat, wird er bis zum nächsten Tag im Kühlschrank gelagert.

2. Quellstück

1. Zutaten mischen und in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

1. Die Zutaten für das Sterntaler Roggenmisch zu einem homogenen Teig kneten. Er sollte sich angenehm weich anfühlen und nicht zu fest sein. Je nach Konsistenz kann man während dem Kneten noch 20 g Wasser hinzufügen. 30 Minuten im Kessel ruhen lassen, anschließend zu einem länglichen Laib formen und in eine mit Dauerbackfolie ausgelegte Kastenform geben.
2. Den Laib in der Kastenform mit Roggenmehl bemehlen und je nach Raumtemperatur und Triebigkeit des Sauerteiges 4 bis 6 Stunden reifen lassen.
3. Nach 4,5 Stunden Wartezeit ist mein Teig bis zum Rand der Kastenform geklettert und bereit, gebacken zu werden. Auf der Teigoberfläche bilden sich Gärrisse, die immer intensiver und breiter werden. Das erkennt Ihr sehr gut, wenn der Laib anfangs ordentlich bemehlt war.
4. Den Backofen mit Backstahl oder Backstein auf der untersten Schiene rechtzeitig auf 260 Grad aufheizen. Den Laib mit Schwaden für 10 Minuten anbacken. Anschließend die Temperatur auf 200 Grad reduzieren, den Dampf entweichen lassen und weitere 40 Minuten fertig backen.
5. Das fertig gebackene Brot sofort aus der Kastenform nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Das Roggenmisch entwickelt sein Aroma von Tag zu Tag und wird immer geschmackiger.

Brot

Deutsch

Altbrot, Anstellgut, Hefe, Quellstück, Roggenmehl, Roggenvollkornmehl, Sauerteig, Weizenmehl, Weizenvollkornmehl

-