

# Paderborner Dombrot

- Mittwoch, Dezember 23, 2009

<https://ketex.de/blog/paderborner-dombrot/>

*Fröhliche, gesegnete Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahre 2010 wünsche ich allen Blogbesuchern und Backfreunden.*

*Zu den besinnlichen Tagen möchte ich eine alte Tradition wieder aufnehmen. Angeregt durch eine Fernsehsendung über das Brotbacken besorgte ich mir einen Brotstempel mit dem Zeichen IHS und einem Kreuz darüber.*

*Der Ursprung des Brotstempels liegt in dem Brauchtum, Gott für das Brot als wichtigstes Grundnahrungsmittel zu danken. Seit Bernhardin von Siena (1380-1444) ist das Monogramm "IHS" üblich, ursprünglich I (Iota), H (Eta) und S (Sigma), die ersten drei griechischen Buchstaben des Namens Jesus, in der lateinischen Interpretation "Iesus hominum salvator" (Jesus, Erlöser der Menschen). Eine volksnahe Auslegung für "IHS" war im Mittelalter "Jesus, Heiland, Seligmacher".*

## 1. Sauerteig (TA 180)

- 260 g [Roggenmehl 1370](#)
- 208 g Wasser
- 26 g [Roggen-ASG](#)

Alles gut verrühren und 16-18 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

## 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 240 g [Roggenmehl 1370](#)
- 170 g [Weizenmehl 1050](#)
- 245 g Wasser
- 14 g Salz
- 10 g Frischhefe (wer mag)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alles in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten und dann 30 Minuten Teigruhe einhalten. Danach rundwirken und in ein rundes [Gärkörbchen](#) für mind. 75 Minuten geben. Jetzt vorsichtig auf eine

[Backschaufel](#) stürzen (ich nehme dazu immer das [Super-Peel](#)) und mit kaltem Wasser abstreichen. Mit dem gut geölten [Brotstempel](#) stempeln und mit der [Stipprolle](#) einmal um den Teigling fahren. Einschließen, mit 250° 15 Minuten anbacken und mit 180° noch weitere 40 Minuten fertig backen. Schwaden nicht vergessen und nach 15 Minuten den Dampf ablassen.

---

-