

# Paderborner Dombrot

- Mittwoch, Dezember 23, 2009

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

Zurück

Weiter

***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.

## 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".*

- Küchenmaschine
- Gärkörbchen
- Backschaufel
- Brotstempel
- Stipprolle

### 1. Sauerteig (TA 180)

- 260 g Roggenmehl 1370
- 208 g Wasser
- 26 g Roggen-ASG

### 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 240 g Roggenmehl 1370
- 170 g Weizenmehl 1050
- 245 g Wasser
- 14 g Salz

- 10 g Frischhefe (wer mag)

## 1. Sauerteig TA 180

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

## 2. Hauptteig

1. Alles in der Küchenmaschine 7 Minuten kneten und dann 30 Minuten Teigruhe einhalten.
2. Danach rundwirken und in ein rundes Gärkörbchen für mind. 75 Minuten geben.
3. Jetzt vorsichtig auf eine Backschaufel stürzen (ich nehme dazu immer das Super-Peel) und mit kaltem Wasser abstreichen.
4. Mit dem gut geölten Brotstempel stempeln und mit der Stipprolle einmal um den Teigling fahren.
5. Einschießen, mit 250° 15 Minuten anbacken und mit 180° noch weitere 40 Minuten fertig backen.
6. Schwaden nicht vergessen und nach 15 Minuten den Dampf ablassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

---

-