

# Paderborner Landbrot

- Freitag, Juni 19, 2009

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

*Hier ist das allseits sehr beliebte, sehr leckere Rezept des **Paderborner Landbrot**es. Es ist recht einfach nachzubacken.*

## 1. Sauerteig

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

Alle drei Zutaten gut vermischen und bei Zimmertemperatur (besser wären 26°) 16 Std. reifen lassen.

(Eigentlich ist dieses Rezept so berechnet, dass die Menge des zugegebenen ASG vom fertigen Sauerteig wieder abgenommen wird. Ich handhabe das normalerweise **nicht** so, sondern verbacke diese Menge mit. Irgendwie verschwindet – an der Schüssel, am Löffel – doch immer etwas Sauerteig.)

## 2. Hauptteig

- 500 g Sauerteig
- 245 g [Roggenmehl 1150](#)
- 120 g [Weizenmehl 1050](#)
- 255 g Wasser
- 15 g Salz
- 10 g Hefe (wer mag)

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Für den Hauptteig des Paderborner Landbrot alle Zutaten mischen und 5 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten.

20 Minuten Teigruhe und danach alles in eine gut gefettete [Kastenform \(1 kg\)](#) geben. Wirken ist bei der TA praktisch nicht möglich.

Gare ca. 90 Minuten, mit Hefe ca. 60 Minuten.

Entweder mit einer [Stipprolle](#) einmal über den Teig fahren oder mit einer Gabel mehrfach einstechen. Auch eine etwas dickere Stricknadel hat sich bewährt.

Anbacken bei 250°, bis das Paderborner Landbrot die gewünschte Bräune erreicht hat und im Anschluss fallend bei 180° insgesamt 60 Minuten fertig backen. Beim Einschießen kräftig schwaden und nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

(Für Manzianer: 15 Minuten bei 250° anbacken, Dampf ablassen, herunterstellen auf 180° und weitere 45 Minuten fertigbacken.)

---

-