

Paderborner Landbrot - Light-Version -

- Freitag, Juni 19, 2009

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

[Hier geht´s zum originalen Rezept](#)

Wie ich schon in einem anderen Forum geschrieben habe, schmeckte einigen aus meiner Familie das Paderborner Landbrot zu kräftig. Mit unserer guten Bekannten Mechthild habe ich nun eine "Light-Version" entwickelt. Es handelt sich um ein 50/50 Mischbrot und ist ebenso leicht zu backen wie die normale Version.

Es schmeckt hervorragend und geht in der Form durch den höheren Weizenmehlanteil schneller und größer auf als das "normale" Paderborner.

Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 150 g [Roggenmehl 1150](#)
- 150 g Wasser
- 15 g [Roggen-ASG](#) (Anstellgut)

Alles verrühren und 16 Std. bei Raumtemperatur 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

- 300 g Sauerteig
- 135 g [Roggenmehl 1150](#)
- 150 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 160 g [Weizenmehl 1050](#)
- 355 g Wasser
- 12 g Salz
- 10 g Hefe (wer mag)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten und den gereiften Sauerteig zusammen in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Danach

20 Minuten Teigruhe.

Anschließend in eine gut gefettete (ich nehme meistens Butter) [1 kg-Kastenform](#) geben und zur Gare stellen.

Mit Hefe dauert die Gare ca. 60 Minuten, ohne Hefe ca. 90 Minuten (je nach Sauerteig). Einmal mit der [Stipprolle](#) über den Teigling fahren oder mit einer Stricknadel (Gr. 7 :-)) mehrfach einstechen.

15 Minuten backen bei 250°, bis die gewünschte Bräune erreicht ist, dann fallend auf 180° 45 Minuten fertig backen. Schwaden hilft nicht viel.

(Für Manzaner: Bei 250° 15 Minuten anbacken. Dampf ablassen, Abschirmblech einschieben (bei Manz 10/1) und bei 180° noch 45 Minuten fertigbacken. Ich backe dieses Brot in meinem Haushaltssofen nach dem Backen nochmals für 15 Minuten bei 200° (Umluft). Das ergibt eine wunderbare Kruste.)

-