

Hunsrücker Hüttenbrot

- Montag, Juni 14, 2010

<https://ketex.de/blog/hunsrucker-huttenbrot/>

Als Mitbringsel zum Backkurs bekam ich von den Teilnehmern Mechthild und Andreas eine 5-kg-Tüte mit frisch am Vorabend gemahlenem Hüttenmehl aus dem Hunsrück mitgebracht.

Das Hüttenmehl der dortigen Getreidemühle Ulrich Lorenz besteht aus 60 % Roggenvollkornmehl und 40 % von der hauseigenen Brotmehl-Mischung. Diese wiederum besteht aus 70 % hellem Roggenmehl und 30 % Weizenmehl 1050.

Daraus musste ich unbedingt ein Brot backen. Über das Ergebnis war ich sehr positiv überrascht. Eine superlockeres und kerniges Brot mit röscher Kruste und einer sehr schönen Krume.

1. Sauerteig

- 420 g Hüttenmehl
- 420 g Wasser
- 42 g [Roggen-ASG](#)

Zutaten verrühren und bei 26° 16 Std. lang führen.

2. Vorteig

- 200 g [Weizenmehl 1050](#)
- 200 g Wasser
- 2 g Hefe

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

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 400 g Hüttenmehl
- 20 g Salz
- 50 g Wasser
- 16 g Hefe
- 10 g (= 2 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 12 g [Roggenmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten 7 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Dann 30-45 Minuten Teigruhe einhalten. Danach rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein gut bemehltes [Gärkörbchen](#) legen. Gare nur 50 Minuten, damit die Kruste schön rustikal aufspringt. Dann auf den [Schießer](#) stürzen und bei 250° einschließen.

15 Minuten anbacken und dann auf 180° noch 25 Minuten fertig backen. Beim Einschließen kräftig schwaden und nach 15 Minuten die Ofentür aufmachen, um den Schwaden abziehen lassen.

-