

# Kosakenbrot

- Donnerstag, August 05, 2010

<https://ketex.de/blog/kosakenbrot/>

*Nach den heißen Tagen und bei den jetzt doch wieder niedrigeren Temperatur verspürt man Hunger auf ein eher kerniges Brot.*

*Weizenbrot ist halt eben ein Sommerbrot. Hier kommt ein neues Rezept von mir, das aus reinem Roggen besteht. Ein herzhaftes Brot zu Schinken und Käse.*

## 1. Sauerteig

- 225 g Roggenmehl (50 % [1150er](#) und 50 % [Roggenvollkorn](#))
- 225 g Wasser
- 23 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur 15-18 Std. reifen lassen.

## 2. Quellstück

- 175 g [Roggenschrot mittel](#) oder [grob](#)
- 175 g Wasser

Den Schrot mit dem Wasser übergießen und ebenso lang wie den Sauerteig stehen lassen.

## 3. Kochstück

- 65 g [Roggenkörner](#)
- 100 g Wasser

Die Roggenkörner mit dem Wasser zum Kochen bringen und so lange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist.

**(kleiner Tipp:** Die Wasseraufnahme der Körner ist äußerst variabel. Wenn man die Körner mit ca. der 3-4fachen Menge Wasser kocht, bis sie ausreichend weich sind, und dann das restliche Wasser abgießt, vermeidet man das Risiko, daß sie anbrennen.)

## 4. Hauptteig

**(für ein 1 kg-Brot)**

- Sauerteig
- Quellstück
- Kochstück
- 220 g Roggenmehlgemisch, wie zum Sauerteig genommen
- 54 g Wasser
- 14 g Salz
- 12 g Hefe
- 8 g [Roggenbackmalz](#) (Färbemalz)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

## 5. Zubereitung

Alle Zutaten 7 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Dann schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an. Jetzt rund und dann lang wirken, in Roggenschrot wälzen und in eine gut ausgefettete [Kastenform](#) geben. Gare ca. 60 Minuten, bis der Teig an den Rand der Kastenform gestiegen ist.

Anbacken mit Dampf bei 250° für 15 Minuten und noch weitere 45 Minuten auf 180° fallend backen. Für eine schöne rösche Kruste backe ich dann noch 10 Minuten bei 200° bei geöffneter Ofentür.

---

-