

Kasseler (reloaded)

- Donnerstag, September 09, 2010

<https://ketex.de/blog/kassler-reloaded/>

Nach ganz langer Zeit habe ich dieses alte und doch sehr bekannte Rezept mal wieder hervorgeholt. Letztes Jahr zu Nikolaus habe ich es das erste Mal gebacken. Jetzt habe ich es mit einem Teelöffel flüssigem Backmalz und 7 Gramm Roggenmalz gebacken. Das Roggenmalz färbt die Kruste und die Krume etwas dunkler. Viel Spaß beim Nachbacken!

Die Weintrauben sind übrigens aus unserem Garten!

1. Sauerteig (TA 180)

- 165 g [Roggenmehl 1150](#)
- 130 g Wasser
- 17 g [Roggen-ASG](#)

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

2. Vorteig

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

Auch alles gut verrühren, 2 Std. anspringen lassen und dann für 12-18 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

(1 kg-Brot)

- Sauerteig
- Vorteig
- 170 g [Roggenmehl 1150](#)
- 170 g [Weizenmehl 1050](#)
- 150 g Wasser
- 13 g Salz
- 8 g Hefe
- 7 g [Roggenmalz \(Färbemalz\)](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten 7 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten . Dann schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.

Danach den Teig wirken, erst rund und dann länglich. In ein gut bemehltes [ovales Gärkorbchen](#) geben. Gare mit Hefe ist ca. 70 Minuten bei 32° in der [Gärbox](#), bei Raumtemperatur entsprechend länger. Auf den [Schiesser](#) geben und mit einem Bäckerpinsel mit Wasser abstreichen. Anschließend mit einer [Stipprolle](#) über den Teigling fahren.

Backen mit 250° 15 Minuten und dann auf 180° fallend noch weitere 40 Minuten. Das Schwaden nicht vergessen und nach 15 Minuten den Dampf wieder ablassen.

-