

# Gersterbrot

- Freitag, Oktober 29, 2010

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

*Das Gersterbrot ist eine Brotspezialität aus Norddeutschland. Die Teiglinge werden beim Gerstern mit einer offenen Flamme abgegeflämt, bis sich kleine braune Punkte darauf bilden. Dieser Vorgang ergibt einen ganz besonderen Geschmack und ein überaus knuspriges Brot. Einige Bäcker haben einen extra für diese Brote entwickelten Gersterofen, in dem die Teiglinge auf einem Laufband durch die Flammen transportiert werden.*

*Als Hobbybäcker kann man für das Abflämmen einen Lötbrenner oder einen Brenner, wie man ihn für Crème brûlée benutzt, nehmen.*

*Bitte keinen Küchenbrand beim Nachbacken verursachen.*

## 1. Sauerteig

- 265 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 265 g Wasser
- 27 g [Roggen-ASG](#) (= Anstellgut)

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

## 2. Hauptteig

(1 Brot à 1 kg)

- Sauerteig
- 275 g [Roggenmehl 997 oder 1150](#)
- 140 g [Weizenmehl 1050](#)
- 180 g Wasser
- 14 g Salz
- 10 g Frischhefe (wer mag)

Zubereitung

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alles in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten, dann eine Teigruhe von mindestens 30 Minuten einhalten.

Danach den Teigling rundwirken und dann lang stoßen. Anschließend mit Wasser abstreichen und gerstern (mit einem Lötbrenner solange abflämmen, bis sich auf der Teigoberfläche kleine dunkle Sprengel gebildet haben). Jetzt den Teigling in eine [Kastenform](#) einsetzen und zur Gare stellen. Diese dauert bei einem Teig mit Hefe ca. 70 Minuten, ohne Hefe entsprechend länger. Bei 260° einschließen, kräftig schwaden. Nach 15 Minuten die Ofentür öffnen und den Dampf ablassen. Die Temperatur auf 200° reduzieren und noch 45 Minuten fertig backen. Wer eine rösche Kruste haben möchte, sollte seinen Ofen die letzten 10 Minuten auf Umluft stellen und nochmals die Tür öffnen. Im Manx backe ich die letzten 10-15 Minuten mit offener Tür.

---

-