

Brot mit grünem Pfeffer

- Freitag, August 19, 2011

<https://ketex.de/blog/brot-mit-grunem-pfeffer/>

Mit dem Monheimer Salzsauer habe ich bisher noch nicht oft gebacken. Das Praktische daran ist, dass man den Sauerteig bis zu 48 Stunden stehen lassen kann, und das Brot dadurch nicht zu sauer wird. Hier nun ein Rezept mit grünem Pfeffer. Eigentlich eine eher ungewöhnliche Gewürzzugabe, aber ich muss sagen, das Brot schmeckt mit herzhaften Belag einfach umwerfend. Zum ersten Mal habe ich auch das Gärkörbchen mit Kartoffelmehl ausgepudert und nachher den Teigling mit Wasser abgestrichen. Das ergab einen schönen Glanz auf dem Brot.

1. Sauerteig

(Monheimer Salzsauer)

- 184 g [Roggenmehl 1150](#)
- 184 g Wasser
- 37 g [Roggen-Anstellgut](#)
- 4 g Salz

Alles gut verrühren und über 15-20 Stunden mit fallenden Temperaturen von 35° zu Beginn bis 23-25° zum Schluß reifen lassen.

2. Hauptteig (TA 166)

(1 kg-Brot)

- Sauerteig
- 280 g [Roggenmehl 1150](#)
- 200 g [Weizenmehl T 65](#) (550er geht auch)
- 256 g Wasser
- 24 g grüner Pfeffer (abgetropft)
- 9 g Salz
- 11 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alles in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Anschließend 30 Minuten Teigruhe. Danach den Teigling erst rundwirken und dann lang stoßen und in ein mit [Kartoffelmehl](#) ausgepudertes längliches [Gärkörbchen](#) geben. Nach 45 Minuten Gare bei 32° auf einen [Schießer](#) oder ein Backblech stürzen, mit Wasser abstreichen und mit einer [Stipprolle](#) einmal über den Laib fahren. Noch 15-20 Minuten zur Gare stellen und dann bei 250° 15 Minuten anbacken. Anschließend weitere 40 Minuten bei auf 180° fallender Temperatur fertig backen. Schwaden nicht vergessen und den Dampf nach 10 Minuten wieder ablassen.

-