

# Katharinenmarkt-Brot

- Freitag, September 23, 2011

<https://ketex.de/blog/katharinenmarkt-brot/>

Zurück

Weiter

*Alljährlich findet in meiner Heimatstadt Delbrück Mitte September der Katharinenmarkt statt. Ein regionales Volksfest mit ca. 200.000 bis 250.000 Besuchern. Es gibt einen Bauernmarkt, bei dem alte Handwerkskunst gezeigt wird. Unter anderem ist auch ein Bäcker mit einem Holzbackofen vertreten, der hervorragende Brote backt und noch warm verkauft. Sein Rezept habe ich ihm nicht entlocken können und habe deshalb versucht, ein ähnliches Brot selbst zu entwickeln. Grundlage dafür war ein Rezept aus dem Blog "Wild Yeast", das LarissaL verändert hat.*

*Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Sauerteig

- 100 g [Weizenmehl T 65](#) ([550er](#) geht natürlich auch)
- 125 g Wasser
- 10 g aufgefrischtes [Weizen-ASG](#) (= Anstellgut)

Alles gut verrühren und bei 26° 16 Stunden reifen lassen.

## 2. Brühstück

- 40 g [Roggenschrot mittel](#)
- 40 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 60 g Hartweizengrieß
- 250 g kochendes Wasser

Die Zutaten mit dem kochenden Wasser übergießen, gut durchrühren und auch 16 Stunden stehen lassen.

## 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 190 g [Weizenmehl T 65](#)
- 90 g [Roggenmehl 1150](#)
- 80 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 130 g Wasser (in kleinen Portionen zugeben)
- 5 g Frischhefe
- 12 g Salz

- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 4. Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Salz kurz vermischen (3 Minuten in der [Küchenmaschine](#)) und 45 Minuten stehen lassen. Dann das Salz zugeben und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Ich habe 10 Minuten geknetet.

Nun schließt sich eine Teigruhe von 150 Minuten bei 25° an. Nach jeweils 50 Minuten einen Zyklus „[stretch & fold](#)“ einlegen. Jetzt in 2 gleich große Stücke teilen und diese erst rund und dann lang wirken. In 2 gut bemehlte [Gärkörbchen für 750 g](#) (rund oder oval) legen. Anschließend 90 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt zur Gare stellen. Den Ofen auf 240° aufheizen. Für 15 Minuten anbacken und noch weitere 25 Minuten auf 180° fallend fertig backen. Schwaden nicht vergessen und den Dampf nach 10 Minuten wieder ablassen.

## Katharinenmarkt-Brot

*Alljährlich findet in meiner Heimatstadt Delbrück Mitte September der Katharinenmarkt statt. Ein regionales Volksfest mit ca. 200.000 bis 250.000 Besuchern. Es gibt einen Bauernmarkt, bei dem alte Handwerkskunst gezeigt wird. Unter anderem ist auch ein Bäcker mit einem Holzbackofen vertreten, der hervorragende Brote backt und noch warm verkauft. Sein Rezept habe ich ihm nicht entlocken können und habe deshalb versucht, ein ähnliches Brot selbst zu entwickeln. Grundlage dafür war ein Rezept aus dem Blog "Wild Yeast", das LarissaL verändert hat. Viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Gärkörbchen (für 750g Brote)

### 1. Sauerteig

- 100 g Weizenmehl T65 ((550er geht natürlich auch))
- 125 g Wasser
- 10 g aufgefrischtes Weizen-Anstellgut

### 2. Brühstück

- 40 g Roggenschrot mittel
- 40 g Roggenvollkornmehl

- 60 g Hartweizengrieß
- 250 g kochendes Wasser

### 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 190 g Weizenmehl T65
- 90 g Weizenmehl 1150
- 80 g Weizenvollkornmehl
- 130 g Wasser ((in kleinen Portionen dazugeben))
- 5 g Frischhefe
- 12 g Salz
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

### 1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und bei 26°C 16 Stunden reifen lassen.

### 2. Brühstück

1. Die Zutaten mit dem kochenden Wasser übergießen, gut durchrühren und auch 16 Stunden stehen lassen.

### 3. Hauptteig

1. Alle Zutaten ohne das Salz kurz vermischen (3 Minuten in der Küchenmaschine) und 45 Minuten stehen lassen. Dann das Salz zugeben und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Ich habe 10 Minuten geknetet.
2. Nun schließt sich eine Teigruhe von 150 Minuten bei 25° an. Nach jeweils 50 Minuten einen Zyklus "stretch&fold" einlegen. Jetzt in 2 gleich große Stücke teilen und diese erst rund und dann lang wirken. In 2 gut bemehlte Gärkörbchen für 750g (rund oder oval) legen. Anschließend 90 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt zur Gare stellen.
3. Den Ofen auf 240° aufheizen. Für 15 Minuten anbacken und noch weitere 25 Minuten auf 180° fallend fertig backen. Schwaden nicht vergessen und den Dampf nach 10 Minuten wieder ablassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Brühstück, flüssiges Backmalz, Hartweizengrieß, Hefe, Roggenschrot, Roggenvollkornmehl, Sauerteig, Weizenmehl, Weizenvollkornmehl

---

-