

# Doppelback

- Freitag, Oktober 28, 2011

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

Zurück

Weiter

*Das Doppelback ist in unserer Gegend ein allseits sehr beliebtes Brot. Es ist ein einfach zu backendes, aber auch sehr köstliches Brot, das zu 68 % aus Weizenmehl 1050 und zu 32 % aus Roggenmehl 1150 besteht. Man kann es sehr gut ausschliesslich mit Sauerteig backen. Ich habe es hier mit ein wenig Hefe (10 g) gebacken. Damit lässt sich die Gare besser kontrollieren.*

*Den wunderschönen, handgearbeiteten Brottopf haben wir als Geschenk von einem Ehepaar erhalten, das an einem meiner Backseminare teilnahm.*

*Vielen Dank dafür noch einmal an Christiane und Wolf.*

## 1. Sauerteig

- 130 g [Roggenmehl 1150](#)
- 130 g Wasser
- 13 g [Roggen-Anstellgut](#)

Alles gut vermischen und dann 16-18 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

## 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 110 g [Roggenmehl 1150](#)
- 465 g [Weizenmehl 1050](#)
- 325 g Wasser
- 13 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 8 g [Roggenmalz](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

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

Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und auf die bemehlte Arbeitsplatte oder auf ein ganz leicht

bemehltes [Teigbearbeitungstuch](#) geben.

Erst rundwirken und dann so zusammen stoßen, dass der Teigling gut in eine gefettete [Kastenform](#) passt (ich nehme Butter zum Einfetten der Form). Der Teig lässt sich wirklich hervorragend bearbeiten und klebt so gut wie gar nicht.

Anschließend die Kastenform zur Gare stellen. Wenn der Teig den Rand der Form erreicht hat, bei 250° für 15 Minuten anbacken und dann weitere 45 Minuten bei 180° backen. Jetzt aus der Form nehmen und nochmals für 20 Minuten bei Umluft 180° backen. Das Brot bekommt so eine ganz rösche Kruste und schmeckt hervorragend.

Viel Spaß beim Nachbacken.

## Doppelback

*Das Doppelback ist in unserer Gegend ein allseits sehr beliebtes Brot. Es ist ein einfach zu backendes, aber auch sehr köstliches Brot, das zu 68 % aus Weizenmehl 1050 und zu 32 % aus Roggenmehl 1150 besteht. Man kann es sehr gut ausschliesslich mit Sauerteig backen. Ich habe es hier mit ein wenig Hefe (10 g) gebacken. Damit lässt sich die Gare besser kontrollieren. Den wunderschönen, handgearbeiteten Brottopf haben wir als Geschenk von einem Ehepaar erhalten, das an einem meiner Backseminare teilnahm. Vielen Dank dafür noch einmal an Christiane und Wolf.*

- Küchenmaschine
- Teigbearbeitungstuch
- Kastenform

### 1. Sauerteig

- 130 g Roggenmehl 1150
- 130 g Wasser
- 13 g Roggen-Anstellgut (ASG)

### 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 110 g Roggenmehl 1150
- 465 g Weizenmehl 1050
- 325 g Wasser
- 13 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 8 g Roggenmalz
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

## 1. Sauerteig

1. Alles gut vermischen und dann 16-18 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26°C) reifen lassen.

## 2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 7 Minuten kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.
2. Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und auf die bemehlte Arbeitsplatte oder auf ein ganz leicht bemehltes Teigbearbeitungstuch geben.
3. Erst rundwirken und dann so zusammen stoßen, dass der Teigling gut in eine gefettete Kastenform passt (ich nehme Butter zum Einfetten der Form). Der Teig lässt sich wirklich hervorragend bearbeiten und klebt so gut wie gar nicht.
4. Anschließend die Kastenform zur Gare stellen. Wenn der Teig den Rand der Form erreicht hat, bei 250° für 15 Minuten anbacken und dann weitere 45 Minuten bei 180° backen. Jetzt aus der Form nehmen und nochmals für 20 Minuten bei Umluft 180° backen. Das Brot bekommt so eine ganz rösche Kruste und schmeckt hervorragend.
5. Viel Spaß beim Nachbacken.

Brot

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl