

Malzflockenbrot

- Mittwoch, November 30, 2011

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

Nachdem mich ein aufmerksamer Leser meiner Rezepte darauf aufmerksam gemacht hat, dass die namensgebende Zutat in einem Rezept mindestens 20 % betragen müsse, habe ich mich mal bei einem Bäcker und in dem Buch von F .J. Steffen "Brotland Deutschland - Band 2, Spezialbrote" (aus dem dieses Rezept ist) schlaugemacht. Ich konnte feststellen, dass dieser Hinweis so nicht richtig ist. Bei diesem Rezept handelt es sich um eine Beimischung von 10 % Malzflocken, und es wird trotzdem Malzflockenbrot genannt.

In der Vorgehensweise in diesem Rezept ist einiges etwas anders als sonst. Das Erwärmen des Mehles z.B. soll das Mehl besser aufschließen; dadurch soll es die Flüssigkeit besser aufnehmen.

Nachdem ich das Brot gebacken und auch probiert habe, muss ich einfach sagen:

"A u s p r o b i e r e n !"

1. Sauerteig

- 180 g [Roggenmehl 1150](#)
- 144 g Wasser
- 36 g [Roggenanstellgut](#) (ASG)

Alles klümpchenfrei verrühren und 16 - 18 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

2. Hauptteig

(2 Laibe à ca. 900 g)

- Sauerteig
- 650 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe das französische [Weizenmehl T 65](#) genommen)
- 170 g [Roggenmehl 1150](#)
- 100 g Gersten- oder [Roggenmalzflocken](#)
- 535 g Wasser
- 10 g Vollmilchpulver
- 20 g Hefe
- 20 g Salz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Zuerst das gesamte Mehl auf ein Backblech geben und im Ofen auf 50° erhitzen. In der Zwischenzeit die Hefe in 300 g Wasser auflösen und in dem restlichen Wasser (235 g) das Backmalz auflösen.

Jetzt alle Zutaten in die Schüssel der [Küchenmaschine](#) geben und je nach Maschine 10-15 Minuten kneten. (ich habe meine [Alpha](#) 12 Minuten kneten lassen). Danach schließt sich eine kurze Teigruhe von 5-10 Minuten an.

Den Teig dann in zwei gleich große Hälften teilen (ca. 900 g) und auf dem [Teigbearbeitungstuch](#) rundwirken. Anschließend oval wirken und in mit [Kartoffelmehl](#) ausgestaubte [Leinentücher](#) mit dem Schluß nach oben ziehen.

Nach der 3/4 Gare, die bei mir bei 50 Minuten gelegen hat, die Teiglinge umgedreht auf einen [Schießer](#) oder ein Backblech legen und mit Wasser abstreichen (ich nehme dazu immer das [Super-Peel](#)). Mit etwas Sesam bestreuen und seitlich recht tief einschneiden.

Bei voller Gare mit Schwaden in den 250° heißen Ofen geben, 15 Minuten anbacken und dann fallend auf 180° noch weitere 25 Minuten fertig backen.

-