

Paderborner Landbrot mit Zeitplan für Drei- und Einstufenführung (40 % Versäuerung, TA 175)

- Samstag, Januar 28, 2012

<https://ketex.de/blog/paderborner-landbrot-mit-zeitplan-fur-drei-und-einstufenfuhrung-50-versauerung-ta-175/>

Zurück

Weiter

[Hier geht's zum originalen Paderborner Landbrot Rezept](#)

Anhand dieses doch recht einfachen Rezeptes möchte ich die vielfachen Möglichkeiten der Sauerteigführungen aufzeigen.

Man kann den Geschmack eines Brotes über die Versäuerungsmenge, die unterschiedlichen Führungen und über die Menge des Anstellgutes beeinflussen. Jeder kann so seinen eigenen, bevorzugten Geschmack herausfinden.

Ich habe dieses Rezept mal nach der Methode mit der 2-prozentigen Zugabe des Anstellgutes zur Herstellung des Sauerteiges benutzt, und uns schmeckt das Brot hervorragend.

Jeder sollte hier unterschiedliche Versuche wagen. Es ist lohnt sich bestimmt.

1. Sauerteig

Dreistufen-Sauerteigführung mit Zeitplan

17 g [Roggen-ASG](#) (Anstellgut)

- 1. Stufe: 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr, Temperatur 26°
29 g [Roggenmehl 1150](#) und 44 g Wasser
- 2. Stufe: 22:00 Uhr bis 10:00 Uhr, Temperatur 22-24°
70 g [Roggenmehl 1150](#) und 42 g Wasser
- 3. Stufe: 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr, Temperatur 30°
157 g [Roggenmehl 1150](#) und 189 g Wasser

Man geht so vor, dass man das Mehl und Wasser der 1. Stufe mit den 17 g Roggen-ASG vermischt und bei der angegebenen Temperatur stehen lässt. Danach wird das Mehl und Wasser der 2. Stufe beigemischt und bei der etwas niedrigeren Temperatur stengelassen. So verfährt man auch dann mit der 3. Stufe. Danach erhält man 548 g Sauerteig (Vollsauer), also 531 g für den Hauptteig (wie unten beschrieben) und 17 g, die man als Anstellgut wieder entnehmen kann - wobei ich das normalerweise nicht so handhabe, sondern den ganzen Sauerteigansatz verwende. Irgendwie verschwindet doch immer etwas davon – an der Schüssel, am Löffel.

Einfacher und meistens verwendet wird die

Einstufenführung (DEF = Detmolder Einstufenführung)

- 265 g [Roggenmehl 1150](#)
- 265 g Wasser
- 27 g [Roggen-ASG](#) (10 % Anstellgut)

Man mischt die 3 Zutaten am Abend um 17:00 Uhr, lässt das Ganze bei Raumtemperatur (besser wären 26°) für 16-18 Stunden reifen und hat dann auch 530 g Sauerteig (plus 27 g wieder zur Weiterverwendung eines ASG).

Es besteht auch die Möglichkeit, über die Menge des Anstellgutes den Brotgeschmack zu beeinflussen.

Hier die Möglichkeiten:

10 % Anstellgut bei 24-26° ergibt einen kräftig-säuerlichen Geschmack

5 % Anstellgut bei 26-27° ergibt einen herzhaft-säuerlichen Geschmack

2 % Anstellgut bei 27-28° ergibt einen mild-säuerlichen Geschmack

Die Reifezeit ist bei allen drei Varianten 16-18 Stunden.

Bei der Dreistufenführung kann man den Hauptteig um 13:00 Uhr fertig machen, bei der Einstufenführung um 9:00 Uhr.

Man hat hier sicherlich ein größeres Zeitfenster, wenn man zusätzlich Hefe verwendet, doch sollte man bedenken: je länger der Sauerteig steht, umso saurer wird er.

Backt man ohne Hefe, sollte der Sauerteig nach der angegebenen Zeit verarbeitet werden, damit er seine volle Triebkraft entwickelt.

2. Hauptteig

1 kg-Brot

- Sauerteig
- 260 g [Roggenmehl 1150](#)
- 130 g [Weizenmehl 1050](#)
- 210 g Wasser
- 13 g Salz
- 10 g Frischhefe (wer mag)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten 6-7 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten, danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Anschließend den Teig in eine gut ausgefettete [Kastenform](#) geben (ich verwende dazu immer

Butter) und etwas glatt streichen. Anschließend zur Gare stellen. Mit Hefe und bei 32° in der [Gärbox](#) dauert die Gare ca. 60-70 Minuten. Man erkennt die richtige Gare, wenn der Teig den Rand der 1 kg-Form erreicht hat. Bei Zimmertemperatur dauert die Gare ca. 90-120 Minuten. Mit der [Stippröle](#) einmal über den Teigling fahren oder mit einer Fleischgabel einstechen.

Den Ofen auf 250° vorheizen. 15 Minuten bei dieser Temperatur anbacken und dann den Ofen auf 180° herunterstellen. In weiteren 45 Minuten das Brot fertigbacken. Aus der Form nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Paderborner Landbrot mit Zeitplan für Drei- und Einstufenführung (40% Versäuerung, TA 175)

Anhand dieses doch recht einfachen Rezeptes möchte ich die vielfachen Möglichkeiten der Sauerteigführungen aufzeigen. Man kann den Geschmack eines Brotes über die Versäuerungsmenge, die unterschiedlichen Führungen und über die Menge des Anstellgutes beeinflussen. Jeder kann so seinen eigenen, bevorzugten Geschmack herausfinden. Ich habe dieses Rezept mal nach der Methode mit der 2-prozentigen Zugabe des Anstellgutes zur Herstellung des Sauerteiges benutzt, und uns schmeckt das Brot hervorragend. Jeder sollte hier unterschiedliche Versuche wagen. Es ist lohnt sich bestimmt.

- Küchenmaschine
- Kastenform
- Gärbox
- Stippröle

1. Sauerteig (Dreistufenführung mit Zeitplan)

- 17 g Roggenanstellgut

1. Stufe: 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr, Temperatur 26°C

- 29 g Roggenmehl 1150
- 44 g Wasser

2. Stufe: 22:00 Uhr bis 10:00 Uhr, Temperatur 22-24°C

- 70 g Roggenmehl 1150
- 42 g Wasser

3. Stufe: 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr

- 157 g Roggenmehl 1150
- 189 g Wasser

Einstufenführung (DEF = Detmolder Einstufenführung)

- 265 g Roggenmehl 1150
- 265 g Wasser
- 27 g Roggenanstellgut (10%)

2. Hauptteig (1kg Brot)

- Sauerteig
- 260 g Roggenmehl 1150
- 130 g Weizenmehl 1050
- 210 g Wasser
- 13 g Salz
- 10 g Frischhefe ((wer mag))

1. Sauerteig

Dreistufen-Sauerteigführung mit Zeitplan

1. Man geht so vor, dass man das Mehl und Wasser der 1. Stufe mit den 17 g Roggen-ASG vermischt und bei der angegebenen Temperatur stehen lässt. Danach wird das Mehl und Wasser der 2. Stufe beigemischt und bei der etwas niedrigeren Temperatur stehengelassen. So verfährt man auch dann mit der 3. Stufe.
2. Danach erhält man 548 g Sauerteig (Vollsauer), also 531 g für den Hauptteig (wie unten beschrieben) und 17 g, die man als Anstellgut wieder entnehmen kann – wobei ich das normalerweise nicht so handhabe, sondern den ganzen Sauerteigansatz verwende. Irgendwie verschwindet doch immer etwas davon – an der Schüssel, am Löffel.
3. Einfacher und meistens verwendet wird die

Einstufenführung (DEF = Detmolder Einstufenführung)

1. Man mischt die 3 Zutaten am Abend um 17:00 Uhr, lässt das Ganze bei Raumtemperatur (besser wären 26°) für 16-18 Stunden reifen und hat dann auch 530 g Sauerteig (plus 27 g wieder zur Weiterverwendung eines ASG).
2. Es besteht auch die Möglichkeit, über die Menge des Anstellgutes den Brotgeschmack zu beeinflussen.
3. **Hier die Möglichkeiten:**

10 % Anstellgut bei 24-26°C ergibt einen kräftig-säuerlichen Geschmack

5 % Anstellgut bei 26-27°C ergibt einen herzhaft-säuerlichen Geschmack

2 % Anstellgut bei 27-28°C ergibt einen mild-säuerlichen Geschmack

4. Die Reifezeit ist bei allen drei Varianten 16-18 Stunden.
5. Bei der Dreistufenführung kann man den Hauptteig um 13:00 Uhr fertig machen, bei der Einstufenführung um 9:00 Uhr.
6. Man hat hier sicherlich ein größeres Zeitfenster, wenn man zusätzlich Hefe verwendet, doch sollte man bedenken: je länger der Sauerteig steht, umso saurer wird er.
7. Backt man ohne Hefe, sollte der Sauerteig nach der angegebenen Zeit verarbeitet werden, damit er seine volle Triebkraft entwickelt.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten 6-7 Minuten in der Küchenmaschine kneten, danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Anschließend den Teig in eine gut ausgefettete Kastenform geben (ich verwende dazu immer Butter) und etwas glatt streichen. Anschließend zur Gare stellen. Mit Hefe und bei 32°C in der Gärbox dauert die Gare ca. 60-70 Minuten. Man erkennt die richtige Gare, wenn der Teig den Rand der 1 kg-Form erreicht hat. Bei Zimmertemperatur dauert die Gare ca. 90-120 Minuten. Mit der Stipprolle einmal über den Teigling fahren oder mit einer Fleischgabel einstechen.
2. Den Ofen auf 250°C vorheizen. 15 Minuten bei dieser Temperatur anbacken und dann den Ofen auf 180°C herunterstellen. In weiteren 45 Minuten das Brot fertigbacken. Aus der Form nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

-