

# Korinthenbrot

- Dienstag, Januar 17, 2012

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

*Nach langer Zeit hatte ich mal wieder Lust, ein süßes Brot zu backen. Das Korinthenbrot von F. J. Steffen aus dem Buch "Brotland Deutschland", Band 2 "Spezialbrote" hatte es mir angetan. Ich habe das Rezept auf haushaltsübliche Mengen heruntergerechnet und etwas verändert. Die im Originalrezept angegebene Menge Backmittel habe ich weggelassen. Das Brot ist auch so schön aufgegangen und ist sehr locker geworden.*

*Es schmeckt sehr gut, natürlich mit Marmelade, aber auch sehr gut zu Käse. Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Sauerteig

- 50 g [Roggenmehl 1150](#)
- 40 g Wasser
- 1 g [Roggenanstellgut](#) (entspricht 2 % des Mehlannteils)

Alles gut verühren und bei 28° 15–18 Stunden reifen lassen. Dies ergibt einen mild-säuerlichen Sauerteig.

Wer es kräftiger mag, gibt 5 % Anstellgut (= 2,5 g) zu dem Mehl und Wasser und stellt die Temperatur auf 26-27° ein.

Bei Raumtemperatur sollte man die Menge des Anstellgutes sogar auf 10 % (= 5 g) erhöhen. Das ergibt dann einen herzhaft-säuerlichen Sauerteig.

## 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 450 g [Weizenmehl 550](#) oder 812 (ich habe [T 65](#) genommen).
- 20 g Butter
- 15 g Zucker
- 10 g Vollmilchpulver
- 10 g Frischhefe (Steffen nimmt 20 g)
- 10 g Salz
- 240 g Wasser
- 5 g (= 1 TL) flüssiges Backmalz
- 100 g Korinthen (oder Sultaninen oder Rosinen)

## 3. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Alles gut miteinander verrühren.

Zubereitung

Zubereitung

### 3. Zubereitung

Alle Zutaten ohne die Butter und die Korinthen in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten kneten lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Butter begeben und 3 Minuten vor Schluß auch die Korinthen.

Danach schließt sich eine Teigruhe von mindestens 20 Minuten an. Jetzt das Brot erst rund und dann lang wirken. In eine gut gebutterte [Brotkastenform](#) mit dem Schluß nach unten legen und mit der Eistreiche bepinseln. Die Gare dauert ca. 50 Minuten bei 30° (dazu braucht man in der Regel eine [Gärbox](#)), bei Raumtemperatur entsprechend länger.

Nach 35 Minuten das Brot kräftig oben einschneiden. Den Ofen auf 230° vorheizen. Nach dem Einschließen kräftig schwaden und nach 10 Minuten den Dampf ablassen. Nach 15 Minuten den Ofen auf 180° herunterstellen und das Brot noch 25 Minuten weiter backen.

Das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

---