

# Westfälisches Schwarzbrot

- Samstag, Februar 18, 2012

<https://ketex.de/blog/westfalisches-schwarzbrot/>

*Nachdem ich eine Mühle gefunden habe, die alle Roggenvollkornschrote (in BIO-Qualität) herstellt, musste ich unbedingt ein Schwarzbrot backen. Da ich in Westfalen wohne, fiel meine Wahl natürlich auf das westfälische Schwarzbrot. Interessant sind die Brotpaste, die langen Knetzeiten und die lange Backzeit.*

*Die Brotpaste ist nichts anderes als geröstetes Altbrot feingerieben und mit Wasser vermischt. Sie bringt erheblich mehr Geschmack ins Brot.*

*Das Brot hat einen außerordentlich leckeren Geschmack, und es bereichert jeden Brotkorb. Viel Spaß beim Nachbacken.*

*(Die BIO-Roggenvollkornschrote biete ich jetzt auch in Kleinmengen in meinem Shop an.)*

## 1. Sauerteig

- 180 g [BIO-Roggenvollkornschrot \(mittel\)](#)
- 180 g Wasser
- 18 g [Roggen-ASG](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 15-18 Stunden reifen lassen. Ich gebe den Sauerteig in meine [Gärbox](#) bei 26°.

## 2. Quellstück

- 120 g [BIO-Roggenvollkornschrot \(grob/gequetscht\)](#)
- 120 g Wasser warm (50°)
- 10 g Salz

Auch hier alles gut verrühren und ebenfalls 16 Stunden stehen lassen. Das Salz gibt man bei, um die Enzymtätigkeit zu bremsen.

## 3. Brotpaste

- 36 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- 36 g Wasser

Ich habe hier Reste vom Paderborner genommen, es geröstet und mit einer Reibe fein zerrieben. Die Paste 1-2 Stunden quellen lassen.

## 4. Hauptteig

(1 kg-Brot)

- Sauerteig
- Quellstück
- Brotpaste
- 120 g [BIO-Roggenvollkornschtrot \(mittel\)](#)
- 120 g [BIO-Roggenvollkornschtrot \(fein\)](#)
- 60 g [BIO-Weizenvollkornmehl](#)
- 130 g Wasser
- 15 g Zuckerrübensirup
- 7 g Hefe

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 5. Zubereitung

Alles zusammen in der [Küchenmaschine](#) 20 Minuten kneten. Danach 20 Minuten Teigruhe und weitere 20 Minuten kneten.

Jetzt den Teig rundwirken und dann lang machen, in [grobem Roggenschrot](#) wälzen und in eine gut gefettete [Kastenform](#) geben.

Die Gare dauert ca. 60-90 Minuten.

Bei 270° anbacken, nach 15 Minuten auf 200° zurückschalten und in weiteren 75 Minuten fertig backen.

---

-