

Rheinisches Schwarzbrot

- Montag, Februar 27, 2012

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

Nachdem ich das westfälische Schwarzbrot gebacken habe, war als Steigerung das rheinische Schwarzbrot nun dran. Nicht ganz leicht, so ein Schwarzbrot frei geschoben zu backen. Der Teig ist ziemlich fest, aber bei der Gare muss man aufpassen, dass das Brot nicht breit läuft. Interessant ist auch das Wälzen in Kartoffelmehl und das feuchte Aufarbeiten nach Beenden der Gare. Man streicht mit feuchten Händen über den Brotlaib und verschließt damit die Gärrisse mit dem Kartoffelmehl, in dem man den Teigling bei der Aufarbeitung gewälzt hat. Ich habe die Gare in meiner Gärbox bei 34° ausgeführt. Wer keine hat, sollte bei Raumtemperatur für die Gare mindestens 90-120 Minuten einplanen. Aber man wird - trotz der etwas aufwendigen Vorgehensweise - durch den unvergleichlichen Geschmack entschädigt. Viel Spaß beim Nachbacken!

1. Sauerteig

- 195 g [BIO-Roggenschrot \(grob\)](#)
- 195 g Wasser
- 20 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16 Std. bei Raumtemperatur (26° wären besser) reifen lassen.

2. Brühstück

- 195 g [BIO-Roggenschrot \(grob\)](#)
- 30 g Altbrot (geröstet und fein gemahlen)
- 225 g Wasser 70-80°
- 10 g Salz

Das heiße Wasser über die anderen Zutaten gießen und gut vermischen. Mindestens 5-6 Stunden quellen lassen. Ich habe es über Nacht stehen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 130 g [BIO-Roggenschrot \(mittel\)](#)
- 130 g [BIO-Roggenschrot \(fein\)](#)
- 15 g Rübenkrautsirup
- 7 g Frischhefe
- 30 g Wasser

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 30 Minuten (!!!) kneten und anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Danach erfolgt eine zweite Knetung von 20 Minuten.

Jetzt wird der Teig erst rundgewirkt und dann länglich. Er sollte äußerst sorgfältig aufgearbeitet werden, so dass man keine kleinen Risse und auch den Schluß nicht mehr sehen kann. Anschließend wälzt man den Teigling in [Kartoffelmehl](#) und stellt ihn zur Gare. Ich habe ihn für 70 Minuten in die [Gärbox](#) bei 34° gegeben.

Er sollte schön aufgehen, und es sollen sich sehr viele Gärrisse gebildet haben. Man streicht dann mit feuchten Händen über den Teigling und verschliesst mit dem feuchten Kartoffelmehl die Gärrisse wieder vollständig. Immer wieder die Hände feucht machen. Bitte darauf achten, dass der Teigling bei der Gare nicht breit läuft. Ich habe kleine Brettchen als Stütze benutzt.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 260° aufheizen. Man backt das Brot 10-15 Minuten bei dieser Temperatur an und stellt dann den Ofen auf 200° zurück. Bei dieser Hitze noch weitere 60 Minuten backen.

Rheinisches Schwarzbrot

Nachdem ich das westfälische Schwarzbrot gebacken habe, war als Steigerung das rheinische Schwarzbrot nun dran. Nicht ganz leicht, so ein Schwarzbrot frei geschoben zu backen. Der Teig ist ziemlich fest, aber bei der Gare muss man aufpassen, dass das Brot nicht breit läuft. Interessant ist auch das Wälzen in Kartoffelmehl und das feuchte Aufarbeiten nach Beenden der Gare. Man streicht mit feuchten Händen über den Brotlaib und verschließt damit die Gärrisse mit dem Kartoffelmehl, in dem man den Teigling bei der Aufarbeitung gewälzt hat. Ich habe die Gare in meiner Gärbox bei 34° ausgeführt. Wer keine hat, sollte bei Raumtemperatur für die Gare mindestens 90-120 Minuten einplanen. Aber man wird - trotz der etwas aufwendigen Vorgehensweise - durch den unvergleichlichen Geschmack entschädigt. Viel Spaß beim Nachbacken!

- Küchenmaschine
- Kartoffelmehl
- Gärbox

1. Sauerteig

- 195 g BIO-Roggenschrot (grob)

- 195 g Wasser
- 20 g Roggenanstellgut

2. Brühstück

- 195 g BIO-Roggenschrot (grob)
- 30 g Altbrot (geröstet und fein gemahlen)
- 225 g Wasser (70-80°C)
- 10 g Salz

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 130 g BIO-Roggenschrot (mittel)
- 130 g BIO-Roggenschrot (fein)
- 15 g Rübenkrautsirup
- 7 g Frischhefe
- 30 g Wasser

1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und 16 Std. bei Raumtemperatur (26°C wären besser) reifen lassen.

2. Brühstück

1. Das heiße Wasser über die anderen Zutaten gießen und gut vermischen. Mindestens 5-6 Stunden quellen lassen. Ich habe es über Nacht stehen lassen.

3. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 30 Minuten (!!!) kneten und anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Danach erfolgt eine zweite Knetung von 20 Minuten.
2. Jetzt wird der Teig erst rundgewirkt und dann länglich. Er sollte äußerst sorgfältig aufgearbeitet werden, so dass man keine kleinen Risse und auch den Schluß nicht mehr sehen kann. Anschließend wälzt man den Teigling in Kartoffelmehl und stellt ihn zur Gare. Ich habe ihn für 70 Minuten in die Gärbox bei 34°C gegeben.
3. Er sollte schön aufgehen, und es sollen sich sehr viele Gärrisse gebildet haben. Man streicht dann mit feuchten Händen über den Teigling und verschliesst mit dem feuchten Kartoffelmehl die Gärrisse wieder vollständig. Immer wieder die Hände feucht machen. Bitte darauf achten, dass der Teigling bei der Gare nicht breit läuft. Ich habe kleine Brettchen als Stütze benutzt.

4. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 260°C aufheizen. Man backt das Brot 10-15 Minuten bei dieser Temperatur an und stellt dann den Ofen auf 200°C zurück. Bei dieser Hitze noch weitere 60 Minuten backen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Brühstück, Hefe, Kartoffelmehl, Roggenschrot, Sauerteig

-