

# Chnurzelbrot

- Samstag, April 07, 2012

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

Zurück

Weiter

*Zur nun beginnenden Grillzeit hier ein von mir auf Haushaltsmaße heruntergerechnetes und etwas modifiziertes Rezept für ein Schweizer Chnurzelbrot (von der Richemont Fachschule). Durch das Wälzen und Drehen in Roggenschrot bekommt das Brot eine tolle knusprige Kruste. Der fermentierte Teig und die lange Gehzeit des Hauptteiges sorgen für einen außergewöhnlich leckeren Geschmack. Der Teig ist nicht so leicht zu händeln, und beim Abstechen der vier Teile sollte man etwas Roggenschrot auf die Linie streuen, wo man abstechen möchte. Wenn die Teile erst einmal im Roggenschrot gewälzt sind, lassen sie sich recht einfach in den Ofen bringen.*

*Ich wünsche allen ein frohes Osterfest und viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Fermentierter Teig

(pâte fermentée)

- 140 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [Banettemehl T 65](#) genommen)
- 14 g [Weizenmehl 1050](#)
- 100 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 3 g Salz

Alle Zutaten recht gut kneten, bis ein glatter Ball entstanden ist. 60 Minuten gehen lassen und dann für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Bitte eine etwas größere Schüssel nehmen und mit einer Klarsichthaube abdecken.

## 2. Hauptteig

- 262 g fermentierter Teig (pâte fermentée)
- [455 g Weizenmehl 550](#) (oder [Banettemehl T 65](#))
- 38 g [Weizenmehl 1050](#)
- 385 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 12 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

### 3. Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Salz 15 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten, dann das Salz zugeben und noch einmal 5 Minuten kneten. Den Teig in eine geölte [Teigwanne](#) (oder große Lock&Lock-Dose) legen und 60 Minuten gehen lassen. Dann den Teig in der Wanne einmal [strecken und falten](#). Anschließend kommt er für 20 Stunden in den Kühlschrank. Nach dieser Zeit sollte der Teig mindestens (!!!!) 4 Stunden akklimatisieren.

Jetzt wird er auf ein Roggenschrotbett geschüttet und in 4 gleich große, längliche Teile geteilt. Die länglichen Teile in sich drehen und auf einen [Schießer](#) (oder ein [Super-Peel](#)) legen. 20 Minuten warten und dann in den 250° heißen Ofen mit viel Schwaden einschießen.

15 Minuten bei dieser Hitze backen und dann noch 5-10 Minuten bei 200° fertig backen. Den Dampf nach 10 Minuten ablassen und – wenn jemand sein Brot sehr knusprig mag – die restliche Zeit mit angelehnter Ofentür fertig backen.

## Chnurzeltbrot

*Zur nun beginnenden Grillzeit hier ein von mir auf Haushaltsmaße heruntergerechnetes und etwas modifiziertes Rezept für ein Schweizer Chnurzeltbrot (von der Richemont Fachschule). Durch das Wälzen und Drehen in Roggenschrot bekommt das Brot eine tolle knusprige Kruste. Der fermentierte Teig und die lange Gehzeit des Hauptteiges sorgen für einen außergewöhnlich leckeren Geschmack. Der Teig ist nicht so leicht zu händeln, und beim Abstechen der vier Teile sollte man etwas Roggenschrot auf die Linie streuen, wo man abstechen möchte. Wenn die Teile erst einmal im Roggenschrot gewälzt sind, lassen sie sich recht einfach in den Ofen bringen. Ich wünsche allen ein frohes Osterfest und viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Schiesser (z.B. Super Peel)

#### 1. Fermentierter Teig (pâte fermentée)

- 140 g Weizenmehl ((ich habe T65 genommen))
- 14 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 3 g Salz

#### 2. Hauptteig

- 262 g fermentierter Teig (pâte fermentée)
- 455 g Weizenmehl 550 oder T65
- 38 g Weizenmehl 1050
- 385 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 12 g Salz

### 1. Fermentierter Teig (pâte fermentée)

1. Alle Zutaten recht gut kneten, bis ein glatter Ball entstanden ist. 60 Minuten gehen lassen und dann für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Bitte eine etwas größere Schüssel nehmen und mit einer Klarsichthaube abdecken.

### 2. Hauptteig

1. Alle Zutaten ohne das Salz 15 Minuten in der Küchenmaschine kneten, dann das Salz zugeben und noch einmal 5 Minuten kneten. Den Teig in eine geölte Teigwanne (oder große Lock&Lock-Dose) legen und 60 Minuten gehen lassen. Dann den Teig in der Wanne einmal strecken und falten. Anschließend kommt er für 20 Stunden in den Kühlschrank. Nach dieser Zeit sollte der Teig mindestens (!!!!) 4 Stunden akklimatisieren.
2. Jetzt wird er auf ein Roggenschrotbett geschüttet und in 4 gleich große, längliche Teile geteilt. Die länglichen Teile in sich drehen und auf einen Schiesser (oder ein Super-Peel) legen. 20 Minuten warten und dann in den 250° heißen Ofen mit viel Schwaden einschießen.
3. 15 Minuten bei dieser Hitze backen und dann noch 5-10 Minuten bei 200° fertig backen. Den Dampf nach 10 Minuten ablassen und – wenn jemand sein Brot sehr knusprig mag – die restliche Zeit mit angelehnter Ofentür fertig backen.

Brot

Deutsch

alter Teig, Hefe, Pâte fermentée, Weizenmehl

