

Schwarzbierroggenbrot

- Samstag, Juli 25, 2009

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

Zurück

Weiter

Durch meinen Backfreund Eibauer habe ich dieses perfekte Rezept für ein Schwarzbierroggenbrot bekommen. Es ist für mich das beste Rezept, das man sich aus dem Netz suchen kann. Es ist ein kräftiges Roggenbrot passend zu allen Belägen. Man muss ein bisschen mit der Flüssigkeit aufpassen, da es ein reines Roggenbrot ist, und die neigen manchmal dazu, mehr in die Breite zu gehen als in die Höhe. Es ist ein kompaktes, kräftig schmeckendes Roggenbrot als delikate Unterlage zu Schinken, kräftigem Käse und Pflaumenmus.

1. Sauerteig

- 230 g [Roggenmehl 1150](#)
- 230 g Wasser
- 23 g [Roggen-ASG](#)

Alles gut verrühren und bei Zimmertemperatur 15-18 Std reifen lassen. Ich gebe den Sauerteig bei 26° für 16 Std. in die [Gärbox](#).

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 240 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 220 g [Roggenmehl 1150](#)
- 12 g Salz
- ca. 240 g Schwarzbier (Köstritzer) (die Menge kann je nach verwendeten Vollkorn etwas variieren)
- 10 g Hefe (wer mag)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Das Vollkornmehl mit dem Schwarzbier vermischen und ca. 1-2 Std. quellen lassen. Dieses Quellstück mit den übrigen Zutaten vermischen und mit der [Küchenmaschine](#) 7 Min. kneten. Den Teigling rundwirken und mit dem Schluß nach oben in ein gut bemehltes [Gärkörbchen](#) legen.

Gare mit Hefe ist ca. 60 Minuten, ohne Hefe ca. 90-240 Minuten (kommt auf den Sauerteig an).

Backofen mit [Backstein](#) auf 250° vorheizen.

Gegangenen Teigling auf den [Schiesser](#) stürzen und auf den vorgeheizten Backstein schieben (besonders einfach geht das mit dem [Super-Peel](#)). Kräftig schwaden. Nach 15 Minuten den Dampf ablassen.

Backzeit:

15 Min. bei 250 Grad

45 Min. bei 180 Grad

(Für Manzaner: 15 Minuten mit 250° anbacken und dann 45 Minuten fallend auf 180° fertigbacken. Ohne Abschirmblech)

Schwarzbierroggenbrot

Durch meinen Backfreund Eibauer habe ich dieses perfekte Rezept für ein Schwarzbierroggenbrot bekommen. Es ist für mich das beste Rezept, das man sich aus dem Netz suchen kann. Es ist ein kräftiges Roggenbrot passend zu allen Belägen. Man muss ein bisschen mit der Flüssigkeit aufpassen, da es ein reines Roggenbrot ist, und die neigen manchmal dazu, mehr in die Breite zu gehen als in die Höhe. Es ist ein kompaktes, kräftig schmeckendes Roggenbrot als delikate Unterlage zu Schinken, kräftigem Käse und Pflaumenmus.

- Gärkörbchen
- Backstein
- Schießer

1. Sauerteig

- 230 g Roggenmehl 1150
- 230 g Wasser
- 23 g Roggen-ASG

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 240 g Roggenvollkornmehl
- 220 g Roggenmehl 1150
- 12 g Salz
- 240 g Schwarzbier (Köstritzer) ((die Menge kann je nach verwendeten Vollkorn etwas variieren))
- 10 g Hefe (wer mag)

1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und bei Zimmertemperatur 15-18 Std reifen lassen. Ich gebe den Sauerteig bei 26° für 16 Std. in die Gärbox.

2. Hauptteig

1. Das Vollkornmehl mit dem Schwarzbier vermischen und ca. 1-2 Std. quellen lassen.
2. Dieses Quellstück mit den übrigen Zutaten vermischen und mit der Küchenmaschine 7 Min. kneten.
3. Den Teigling rundwirken und mit dem Schluß nach oben in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen.
4. Gare mit Hefe ist ca. 60 Minuten, ohne Hefe ca. 90-240 Minuten (kommt auf den Sauerteig an).
5. Backofen mit Backstein auf 250° vorheizen.
6. Gegangenen Teigling auf den Schiesser stürzen und auf den vorgeheizten Backstein schieben (besonders einfach geht das mit dem Super-Peel). Kräftig schwaden. Nach 15 Minuten den Dampf ablassen.

3. Backen

1. 15 Min. bei 250 Grad
2. 45 Min. bei 180 Grad
3. (Für Manzaner: 15 Minuten mit 250° anbacken und dann 45 Minuten fallend auf 180° fertigbacken. Ohne Abschirmblech)

Brot

Deutsch

Roggenmehl, Roggenvollkornmehl, Sauerteig

