

Roggenvollkornschrotbrot

- Dienstag, November 06, 2012

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

Reine Roggen- oder Roggenschrotbrote sind im Norden der Republik sehr beliebt. Ich habe festgestellt, je weiter man in den Süden kommt, um so mehr werden Weizenbrote oder Brote mit überwiegend Weizenanteilen bevorzugt. Hier nun ein Rezept aus Roggenschrot in grob und fein. Statt dem feinen Schrot kann man auch gut einfach Roggenvollkornmehl nehmen. Die Knetzeiten verlängern sich bei solchen Schrotbroten eklatant, ebenso die Backzeit.

Das Brot ist sehr kernig und passt sehr gut zu kräftigen, aber auch zu süßen Belägen. Bei uns sind Schinken und Pflaumenmus die Favoriten.

1. Sauerteig

- 300 g [Roggenvollkornschrot grob](#)
- 300 g Wasser
- 21 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur 16-18 Stunden reifen lassen.

2. Brühstück

- 180 g [Roggenvollkornschrot grob](#)
- 180 g Wasser (kochend)
- 12 g Salz

Den Roggenschrot und das Salz mit dem heißen Wasser übergießen und dann auch 16 Stunden mit einer Frischhaltefolie abgedeckt stehen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 120 g [Roggenvollkornschrot fein](#)
- 30 g Wasser
- 15 g Zuckerrübensirup
- 12 g Frischhefe

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten zusammen 20 Minuten langsam in der [Küchenmaschine](#) kneten. Danach eine Teigruhe von 20 Minuten einhalten und danach wieder 5 Minuten langsam kneten.

Direkt danach rundwirken, dann lang rollen. Mit Wasser abstreichen und in feinem Roggenschrot wälzen. In eine gefettete [Kastenform](#) geben und 60 Minuten zur Gare stellen. Eine Temperatur von 32° wäre gut (dazu braucht man normalerweise eine [Gärbox](#)). Bei Raumtemperatur geht der Teig deutlich länger, mindestens 75-90 Minuten.

Anbacken bei 240° für 15 Minuten, danach herunterstellen auf 180° und weitere 60 Minuten fertig backen.

Beim Einschließen schwaden und nach 15 Minuten den Dampf wieder ablassen.

-