

Boker Buttermilchschwarzbrot

- Samstag, Dezember 08, 2012

<https://ketex.de/blog/boker-buttermilchschwarzbrot/>

Hier habe ich trotz gegenteiliger Meinungen einiger Brotbackexperten für dieses Brot einen Sauerteig mit Buttermilch angesetzt. Die Experten waren der Meinung: "Viel zu sauer!".

Ich kann das nun beim besten Willen nicht bestätigen. Man kann mit dem Zuckerrübensirup die Säure vom Sauerteig und der Buttermilch sehr schön abfedern.

Auch reichen 10 g Frischhefe aus, um das Brot schön zu treiben und eine gute Lockerung der Krume herbeizuführen.

Ich würde sagen: Bevor man etwas ablehnt, sollte man es immer erst ausprobieren.

Ich wünsche viel Spaß dabei.

1. Sauerteig

- 100 g [Weizenmehl 1050](#)
- 150 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 250 g Buttermilch
- 25 g [Roggenanstellgut](#)

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

2. Quellstück

- 275 g [Roggenschrot grob](#)
- 125 g [Sonnenblumenkerne](#) (geröstet)
- 14 g Salz
- 275 g warmes Wasser

Den Schrot, das Salz und die Sonnenblumenkerne mit dem Wasser übergießen und auch 16-18 Stunden quellen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 10 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 8 g (= 1 TL) Zuckerrübensirup
- 10 g [Roggenmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 20 Minuten kneten. Danach gibt es eine Teigruhe von 30 Minuten, und dann schließt sich eine zweite Knetung von nochmals 15 Minuten an.

Man fettet eine [1 kg-Kastenform](#) gut ein (ich nehme immer Butter) und streut sie mit Sonnenblumenkernen aus.

Nach der zweiten Knetung kann man den Teig sofort aufarbeiten. Erst rundwirken und dann lang rollen. Dann in die Kastenform geben und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Die Gare dauert in der [Gärbox](#) bei 32° ca. 90 Minuten, bei Raumtemperatur entsprechend länger.

Die ersten 15 Minuten bei 250° anbacken und dann weitere 60 Minuten bei 180° fertig backen. Das Schwaden nicht vergessen und nach 10-15 Minuten den Dampf wieder ablassen.

Das Brot entwickelt erst am nächsten Tag den vollen Geschmack.

Boker Buttermilchschwarzbrot

Hier habe ich trotz gegenteiliger Meinungen einiger Brotbackexperten für dieses Brot einen Sauerteig mit Buttermilch angesetzt. Die Experten waren der Meinung: "Viel zu sauer!". Ich kann das nun beim besten Willen nicht bestätigen. Man kann mit dem Zuckerrübensirup die Säure vom Sauerteig und der Buttermilch sehr schön abfedern. Auch reichen 10 g Frischhefe aus, um das Brot schön zu treiben und eine gute Lockerung der Krume herbeizuführen. Ich würde sagen: Bevor man etwas ablehnt, sollte man es immer erst ausprobieren. Ich wünsche viel Spaß dabei.

- Küchenmaschine
- Kastenform (für 1kg Brote)
- Gärbox

1. Sauerteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 150 g Roggenvollkornmehl
- 250 g Buttermilch
- 25 g Roggenanstellgut

2. Quellstück

- 275 g Roggenschrot (grob)
- 125 g Sonnenblumenkerne (geröstet)

- 14 g Salz
- 275 g warmes Wasser

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- 10 g Frischhefe
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)
- 8 g Zuckerrübensirup (= 1TL)
- 10 g Roggenmalz

1. Sauerteig

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

2. Quellstück

1. Den Schrot, das Salz und die Sonnenblumenkerne mit dem Wasser übergießen und auch 16-18 Stunden quellen lassen.

3. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 20 Minuten kneten. Danach gibt es eine Teigruhe von 30 Minuten, und dann schließt sich eine zweite Knetung von nochmals 15 Minuten an.
2. Man fettet eine Kastenform (für 1kg Brote) gut ein (ich nehme immer Butter) und streut sie mit Sonnenblumenkernen aus.
3. Nach der zweiten Knetung kann man den Teig sofort aufarbeiten. Erst rundwirken und dann lang rollen. Dann in die Kastenform geben und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.
4. Die Gare dauert in der Gärbox bei 32° ca. 90 Minuten, bei Raumtemperatur entsprechend länger.
5. Die ersten 15 Minuten bei 250° anbacken und dann weitere 60 Minuten bei 180° fertig backen. Das Schwaden nicht vergessen und nach 10-15 Minuten den Dampf wieder ablassen.
6. Das Brot entwickelt erst am nächsten Tag den vollen Geschmack.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Buttermilch, flüssiges Backmalz, Hefe, Quellstück, Roggenschrot, Roggenvollkornmehl, Sauerteig, Sonnenblumenkerne, Weizenmehl

-