

Dreikorn mit Altbrot

- Dienstag, November 12, 2013

<https://ketex.de/blog/dreikorn-mit-altbrot/>

Bei vielen Schwarzbrotten ist es üblich, einen Anteil an Altbrot mitzuverbacken. Altbrot ist in der Qualität tadellos, nur eben "alt". In Deutschland ist per Verordnung geregelt, wieviel Altbrot in einem Brot maximal verbacken werden darf: bis zu 6 bzw. bis zu 20 Prozent bei weizenlastigen bzw. roggenlastigen Broten. Diese Grenzwerte gelten natürlich nur für Brot im Verkauf. Die Verwendung von Altbrot hat nicht nur ökonomische Gründe. Mit dem Altbrot kommen Aromastoffe ins Brot, und die Frischhaltung verbessert sich. Allerdings verändert sich auch die Backfähigkeit, weswegen die maximal erlaubten Werte praktisch nie erreicht werden.

Am Anfang meines Hobbybackens habe ich mich immer dagegen gesträubt, aber nachdem ich es ausprobiert hatte und den erhöhten Genuss bei Brot geschmeckt habe, habe ich es hier mal in einem Brot mit Typenmehlen und etwas Schrot verbacken.

Auch hier ist ein Gewinn am Geschmack festzustellen. Je mehr Kruste im Altbrot ist, um so mehr gibt es einen Geschmacksgewinn.

Ich würde sagen, wirklich mal ausprobieren. Viel Spaß dabei.

1. Sauerteig

- 280 g [Roggenmehl 1150](#)
- 224 g Wasser
- 28 g [Roggenanstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und bei Raumtemperatur 16-20 Stunden reifen lassen.

2. Brühstück

- 230 g [Roggenschrot \(mittel\)](#)
- 50 g [Haferflocken](#) (kernige)
- 250 g Wasser (60°)
- 20 g Salz

Den Schrot und die Haferflocken mit dem Wasser übergießen und zugedeckt auch 16-20 Stunden quellen lassen.

3. Vorteig (Altbrot)

- 50 g kleingewürfeltes, trockenes altes Brot
- 50 g Wasser

- 1 g Frischhefe

Das Brot mit der Hefe und dem Wasser vermischen und auch 16-20 Stunden zugedeckt stehen lassen.

4. Hauptteig

(2 Brote à ca. 1000 g)

- Sauerteig
- Brühstück
- Vorteig (Altbrot)
- 190 g [Roggenmehl 1150](#)
- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 195 g Wasser
- 18 g Hefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- Haferflocken zum Wälzen

[Zubereitung](#)

Zubereitung

5. Zubereitung

Alle Zutaten werden in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten geknetet. Danach schließt sich eine Teigruhe von 20 Minuten an. Jetzt aus der Teigmenge je 2 Teile zu je ca. 1000 g abwiegen und schön rundwirken.

Die Teiglinge mit Wasser abstreichen und in Haferflocken wälzen. Die Teiglinge in [Gärkörbchen](#) mit [Baumwollüberzügen](#) legen und bei 32° in der [Gärbox](#) für 45 Minuten zur Gare stellen. Bei Raumtemperatur sollte man die Teiglinge 75 Minuten gehen lassen.

Danach werden die Teiglinge auf einen [Schießer](#) gestürzt und kreuzweise eingeschnitten. Jetzt weitere 15 Minuten gehen lassen und dann bei 240° im Ofen mit viel Schwaden für 15 Minuten anbacken.

Danach wird die Temperatur auf 190° zurückgeschaltet und noch 35 Minuten weiter gebacken. Nach dem Anbacken sollte man die Ofentür öffnen und den Schwaden abziehen lassen. Die fertigen Brote auf einem Gitter abkühlen lassen.

Dreikorn mit Altbrot

Bei vielen Schwarzbrotten ist es üblich, einen Anteil an Altbrot mitzuverbacken. Altbrot ist in der Qualität tadellos, nur eben "alt". In Deutschland ist per Verordnung geregelt, wieviel Altbrot in einem Brot maximal verbacken werden darf: bis zu 6 bzw. bis zu 20 Prozent bei weizenlastigen bzw. roggenlastigen Broten. Diese Grenzwerte gelten natürlich nur für Brot im Verkauf. Die Verwendung von Altbrot hat nicht nur ökonomische Gründe. Mit dem Altbrot kommen Aromastoffe ins Brot, und die Frischhaltung verbessert sich. Allerdings verändert sich auch die Backfähigkeit, weswegen die maximal erlaubten Werte

praktisch nie erreicht werden.

Am Anfang meines Hobbybackens habe ich mich immer dagegen gesträubt, aber nachdem ich es ausprobiert hatte und den erhöhten Genuss bei Brot geschmeckt habe, habe ich es hier mal in einem Brot mit Typenmehlen und etwas Schrot verbacken. Auch hier ist ein Gewinn am Geschmack festzustellen. Je mehr Kruste im Altbrot ist, um so mehr gibt es einen Geschmacksgewinn. Ich würde sagen, wirklich mal ausprobieren. Viel Spaß dabei.

- Küchenmaschine
- Gärkorbchen (1000g)
- Baumwollüberzüge
- Gärbox
- Schieber

1. Sauerteig

- 280 g Roggenmehl 1150
- 224 g Wasser
- 28 g Roggenanstellgut

2. Brühstück

- 230 g Roggenschrot (mittel)
- 50 g Haferflocken (kernige)
- 250 g Wasser (60°)
- 20 g Salz

3. Vorteig (Altbrot)

- 50 g kleingewürfeltes, trockenes altes Brot
- 50 g Wasser
- 1 g Frischhefe

4. Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- Vorteig (Altbrot)
- 190 g Roggenmehl 1150
- 300 g Weizenmehl 550
- 195 g Wasser

- 18 g Hefe
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)
- Haferflocken zum Wälzen

1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und bei Raumtemperatur 16-20 Stunden reifen lassen.

2. Brühstück

1. Den Schrot und die Haferflocken mit dem Wasser übergießen und zugedeckt auch 16-20 Stunden quellen lassen.

3. Vorteig (Altbrot)

1. Das Brot mit der Hefe und dem Wasser vermischen und auch 16-20 Stunden zugedeckt stehen lassen.

4. Hauptteig

1. Alle Zutaten werden in der Küchenmaschine 7 Minuten geknetet. Danach schließt sich eine Teigruhe von 20 Minuten an. Jetzt aus der Teigmenge je 2 Teile zu je ca. 1000 g abwiegen und schön rundwirken.
2. Die Teiglinge mit Wasser abstreichen und in Haferflocken wälzen. Die Teiglinge in Gärkörbchen mit Baumwollüberzügen legen und bei 32° in der Gärbox für 45 Minuten zur Gare stellen. Bei Raumtemperatur sollte man die Teiglinge 75 Minuten gehen lassen.
3. Danach werden die Teiglinge auf einen Schieber gestürzt und kreuzweise eingeschnitten. Jetzt weitere 15 Minuten gehen lassen und dann bei 240° im Ofen mit viel Schwaden für 15 Minuten anbacken.
4. Danach wird die Temperatur auf 190° zurückgeschaltet und noch 35 Minuten weiter gebacken. Nach dem Anbacken sollte man die Ofentür öffnen und den Schwaden abziehen lassen. Die fertigen Brote auf einem Gitter abkühlen lassen.

Brot

Deutsch

Altes Brot, Anstellgut, Brühstück, flüssiges Backmalz, Haferflocken, Hefe, Roggenmehl, Roggenschrot, Sauerteig, Vorteig, Weizenmehl

-