

Paderborner im Ahorn-Backrahmen gebacken

- Sonntag, November 24, 2013

<https://ketex.de/blog/paderborner-im-ahorn-backrahmen-gebacken/>

Angefixt durch meinen Backfreund Thomas habe ich mir von meinem Schreiner Backrahmen aus feinstem Ahornholz mit einem Innenmaß von 23 x 11 x 9,5 cm machen lassen. Ich kannte die Backrahmen schon von früher, aber die Größe von 4 x 1-1,2 kg Teig war mir einfach viel zu groß.

In die Backrahmen, die ich jetzt in meinem Shop anbiete, passt genau ein Brot mit einem Gewicht von 1 kg hinein.

Vor der ersten Verwendung muss der Backrahmen eingebrannt werden. Jetzt könnte man fragen, warum der Aufwand mit dem Backrahmen? Ganz einfach zu beantworten! So eine Kruste oben und unten gibt es sonst nicht. Dadurch und durch das Holz erhält das Brot einen einzigartigen Geschmack.

Ich habe folgendes Rezept zum Backen genommen:

1. Sauerteig

- 260 g [Roggenmehl 1150](#)
- 260 g Wasser
- 26 g [Roggenanstellgut](#)

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

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 268 g [Roggenmehl 1150](#)
- 134 g [Weizenmehl 1050](#)
- 202 g Wasser
- 13 g Salz
- 8 g [Roggenmalz](#)
- 13 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten.

Danach den Teigling erst rundwirken und dann lang stoßen.

Der (eingebrannte) [Backrahmen](#) muß nochmals mit Butter oder Trennspray gefettet werden. Den Rahmen auf ein Backblech mit einer [Dauerbackfolie](#) stellen und den Teigling hinein legen.

Jetzt schließt sich eine Gare von 80–90 Minuten an.

Danach das Backblech in den vorher aufgeheizten Backofen bei 250 ° geben und das Brot 15 Minuten anbacken. Das Schwaden nicht vergessen. Nach den 15 Minuten den Ofen auf 180° herunterstellen und 1 Stunde und 25 Minuten backen. Wegen der Dicke des Holzes ist diese längere Backzeit erforderlich.

10 Minuten vor Ende der Backzeit das Brot mit einem Gemisch von 11 g Bäckerstärke und 500 ml Wasser (aufgekocht) abstreichen. Das verleiht dem Brot den Glanz.

So sieht der Rahmen frisch vom Schreiner aus.

So sieht der Rahmen nach 2-maligem Einölen und nach dem Einbrennen (bei 250°, 30 Minuten) aus.

Hier ist er nach der Gare.

Und hier ist das fertige Brot nach 1 Stunde und 40 Minuten Backzeit (15 Minuten bei 250° und 85 Minuten bei 180°)

-