

Zwillingsbrot (80/20 Roggenmischbrot)

- Samstag, November 08, 2014

<https://ketex.de/blog/zwillingsbrot-8020-roggenmischbrot/>

Als ich das Zwillingsbrot mit Weizenmehl vorgestellt habe, kam sofort die Anfrage einiger User, ob man so etwas nicht auch mit einem Roggenmischbrot machen könnte. Ich habe es jetzt ausprobiert, und es klappt ganz gut. Natürlich, durch die höhere TA (Teigausbeute) muss man schon etwas schneller beim Wirken sein, und die Sollbruchstellen sind nicht ganz so ausgeprägt. Beim Auseinanderteilen muss man schon sehr behutsam vorgehen. Allerdings ist so ein Zwillingsbrot sehr gut geeignet für den kleinen Haushalt. So ein halbes Zwillingsbrot entspricht gerade mal ca. 500 g fertigem Brot.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

(Detmolder Einstufenführung)

- 520 g [Roggenmehl 1150](#)
- 520 g Wasser
- 52 g [Roggenanstellgut](#) (10% von der Mehlmenge im Sauerteig)

Alles klümpchenfrei verrühren und bei 26° 16 Stunden reifen lassen. Wer diese Temperatur nicht erreichen kann, sollte den Sauerteig 2 Stunden länger stehen lassen.

2. Hauptteig

(für 2 Zwillingsbrote à 1 kg)

- Sauerteig
- 532 g [Roggenmehl 1150](#)
- 266 g [Weizenmehl 1050](#)
- 390 g Wasser (bitte in kleinen Portionen zum Teig geben)
- 26 g Salz
- 26 g Frischhefe
- 20 g [Roggenmalz](#) (Färbemalz)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Die gesamten Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Danach eine Teigruhe im Kessel von 30

Minuten einhalten.

Anschließend den Teig in 4 gleich schwere Teile abwiegen. In der Zwischenzeit 2 [längliche Gärkörbchen](#) mit [Überzug](#) versehen und leicht bemehlen.

Jetzt die Teile gut rund wirken und mit dem Schluss nach oben immer jeweils zwei in ein Gärkörbchen legen.

Die Gare dauerte bei mir 60 Minuten bei 32° in der [Gärbox](#). Bei Raumtemperatur verlängert sie sich auf ca. 90 Minuten. Den Backofen rechtzeitig auf 250° aufheizen.

Nach der Gare die Teiglinge auf einen [Backschieber](#) stürzen, je nach Gusto mit dem [Bäckermesser](#) einschneiden und in den Ofen schieben. Sofort schwaden und nach 10 Minuten den Dampf wieder abziehen lassen. Anbacken für 15 Minuten bei 250° und dann für weitere 40 Minuten bei 180° fertig backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

-