

Schlüterbrot nach F. J. Steffen

- Mittwoch, Januar 28, 2015

<https://ketex.de/blog/schlueterbrot-nach-f-j-steffen/>

Bei der Herstellung von Schlütermehl wird die Kleie, die normalerweise nicht verdaulich ist, unter Druck mit Wasserdampf behandelt, um die Zellstruktur mürbe zu machen und damit die in der Kleie vorhandenen Nährstoffe (Aleuroneiweiß, lösliche Mineralstoffe und Vitamine) besser zugänglich zu machen. Reste von anhaftender Stärke werden zu Dextrinen abgebaut. Weil diese bei der anschließenden Trocknung karamellisieren, ist das Schlütermehl dunkelbraun. Es entstehen Röst- und Aromastoffe, und die Wasseraufnahmefähigkeit wird erhöht.

Durch diese besondere Behandlung wird die Kleie besser nutzbar gemacht, und es entsteht ein bekömmliches, fein zerkleinertes, braunes, süßliches Roggenkleiemehl – das Schlütermehl.

Das Schlüterbrot hat eine sehr dunkle Krumenfarbe und besitzt neben den Bestandteilen eines Vollkornbrotes auch dessen weitere Vorzüge in Form von langer Frischhaltung und – wegen des sehr hohen Ballaststoffgehaltes – verdauungsfördernder Wirkung.

Wegen der hohen Wasseraufnahmefähigkeit des Schlütermehles ist das Brot sehr weich und hat kaum eine Kruste.

Hier nun ein Rezept von F. J. Steffen. Ich habe es auf ein 1 kg-Brot heruntergerechnet. Man kann das Mehl in Kleinmengen (1 kg) jetzt in meinem Shop bekommen.

1. Sauerteig

- 225 g [Roggenmehl 1150](#)
- 180 g Wasser
- 5 g [Roggen-Anstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Die Detmolder Einstufenführung sagt 16 Stunden bei 26°.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 150 g [Schlütermehl](#)
- 150 g [Roggenmehl 1150](#)
- 65 g [Weizenmehl 1050](#)
- 335 g Wasser
- 12 g Frischhefe
- 12 g Salz
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#) (inaktiv)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten langsam kneten. Danach erfolgt eine Teigruhe von 30 Minuten. Der Teig steift in dieser Zeit sehr nach trotz der hohen Feuchtigkeitszugabe.

Jetzt wird er aufgearbeitet und in eine gut gefettete [Backform](#) gegeben. Die Gare ist bei 32° (also in der [Gärbox](#)) 70 Minuten, bei Raumtemperatur entsprechend länger. Der Teig sollte bis an den Rand der Form steigen.

Den Ofen auf 250 ° aufheizen. Einschließen mit Schwaden und nach 10 Minuten den Dampf durch Öffnen der Tür wieder abziehen lassen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180° zurückschalten und noch weitere 45-55 Minuten fertig backen.

-