

Roggenmalz-Kruste

- Mittwoch, März 04, 2015

<https://ketex.de/blog/roggenmalz-kruste/>

Zurück

Weiter

Dieses Rezept ist eigentlich durch einen Zufall entstanden. Ich wollte für uns unser Hausbrot backen. Das ist ein 80/20 Roggenmischbrot. Normalerweise kommen da ca. 8 g Roggenfärbemalz hinein. Abgelenkt durch ein Telefongespräch und das Nicht-Zurückstellen der Waage sind jedoch etwas mehr als 20 g Färbemalz im Brotteig gelandet. Zuerst dachte ich: "Das ist jetzt hin und schmeckt einfach überzeichnet durch die Aromen aus dem Färbemalz." Weit gefehlt, der Geschmack ist sowas von lecker und rund. Das Rezept hat eine Teigausbeute von 165 und ist auch für Anfänger sicherlich gut geeignet. Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

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

Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei 26° reifen lassen. Bei Raumtemperatur kann es bis zur Reife 18-20 Stunden dauern.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 266 g [Roggenmehl 1150](#)
- 133 g [Weizenmehl 1050](#)
- 170 g Wasser
- 20 g [Roggenfärbemalz](#)
- 13 g Salz
- 13 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#) (enzymaktiv)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Zuerst die Hefe zusammen mit dem Backmalz im Wasser auflösen und dann alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7-10 Minuten kneten. Anschließend fügt sich eine Teigruhe von 20 Minuten an.

Danach wird der Teigling sehr schön rundgewirkt und in ein mit Hilfe eines Siebs ganz fein ausgemehltes [Gärkörbchen](#) mit dem Schluss nach unten gelegt.

Die Gare dauert in der [Gärbox](#) nur 50 Minuten bei 32° und kommt ohne Feuchtigkeit aus. Bei Raumtemperatur dauert sie ca. 90 Minuten.

Den Teigling auf einen [Schießer](#) oder ein [Lochblech](#) stürzen und 2-3 Minuten warten, bis sich feine Gärrisse auf der Oberfläche zeigen. Dann bei 250-270° (je nach Ofen) einschließen und kräftig schwaden. Nach 5 Minuten den Dampf wieder ablassen und nach 15 Minuten Backzeit den Ofen auf 200° zurückschalten. In weiteren 45-55 Minuten fertig backen.

Auf einen Rost setzen und abkühlen lassen.

Roggenmalz-Kruste

Dieses Rezept ist eigentlich durch einen Zufall entstanden. Ich wollte für uns unser Hausbrot backen. Das ist ein 80/20 Roggenmischbrot. Normalerweise kommen da ca. 8 g Roggenfärbemalz hinein. Abgelenkt durch ein Telefongespräch und das Nicht-Zurückstellen der Waage sind jedoch etwas mehr als 20 g Färbemalz im Brotteig gelandet. Zuerst dachte ich: "Das ist jetzt hin und schmeckt einfach überzeichnet durch die Aromen aus dem Färbemalz." Weit gefehlt, der Geschmack ist sowas von lecker und rund. Das Rezept hat eine Teigausbeute von 165 und ist auch für Anfänger sicherlich gut geeignet. Viel Spaß beim Nachbacken.

- Küchenmaschine
- Gärkörbchen
- Gärbox
- Schießer
- Lochblech

1. Sauerteig

- 260 g Roggenmehl 1150
- 260 g Wasser
- 26 g Roggenanstellgut

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 266 g Roggenmehl 1150
- 133 g Weizenmehl 1050
- 170 g Wasser
- 20 g Roggenfärbemalz

- 13 g Salz
- 13 g Frischhefe
- 5 g flüssiges Backmalz (enzymaktiv) (= 1TL)

1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei 26° reifen lassen. Bei Raumtemperatur kann es bis zur Reife 18-20 Stunden dauern.

2. Hauptteig

1. Zuerst die Hefe zusammen mit dem Backmalz im Wasser auflösen und dann alle Zutaten in der Küchenmaschine 7-10 Minuten kneten. Anschließend fügt sich eine Teigruhe von 20 Minuten an.
2. Danach wird der Teigling sehr schön rundgewirkt und in ein mit Hilfe eines Siebs ganz fein ausgemehltes Gärkörbchen mit dem Schluss nach unten gelegt.
3. Die Gare dauert in der Gärbox nur 50 Minuten bei 32° und kommt ohne Feuchtigkeit aus. Bei Raumtemperatur dauert sie ca. 90 Minuten.
4. Den Teigling auf einen Schieber oder ein Lochblech stürzen und 2-3 Minuten warten, bis sich feine Gärrisse auf der Oberfläche zeigen. Dann bei 250-270° (je nach Ofen) einschießen und kräftig schwaden. Nach 5 Minuten den Dampf wieder ablassen und nach 15 Minuten Backzeit den Ofen auf 200° zurückschalten. In weiteren 45-55 Minuten fertig backen.
5. Auf einen Rost setzen und abkühlen lassen.

Brötchen

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmalz, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

-