

Pollerbrot (Teil II)

- Samstag, April 18, 2015

<https://ketex.de/blog/pollerbrot-ii-teil/>

Heute, wie versprochen, das zweite Rezept für die Pollerbrotform. Es ist ein Roggenmischbrot (80/20), und jedes Brot hat eine Teiginwaage von 450 g. Da ja die einzelnen Teige (Roggenvollkorn-, Roggenmisch- oder Weizenbrote) unterschiedlich aufgehen, muss man erst herausfinden, wie schwer so eine Teiginwaage sein sollte. Bei diesem Versuch ist mir die Gare ein wenig zu kurz gewesen, sodass die Brote so ein leichtes Pilz-Aussehen haben. 10-15 Minuten längere Gare hätten das Problem aber sicher gut gelöst. Jetzt wünsche ich viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 318 g [Roggenmehl 1150](#)
- 318 g Wasser
- 32 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 330 g [Roggenmehl 1150](#)
- 165 g [Weizenmehl 1050](#)
- 220 g Wasser
- 17 g Salz
- 17 g Hefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Jetzt Teiglinge à 450 g abwiegen und erst rundwirken und dann lang rollen. In der Zwischenzeit die Dosen des [Pollerbrotverbandes](#) gut mit Trennspray ausfetten oder einfach mit Butter gut ausstreichen. Die lang gerollten Teiglinge in die Dosen legen und etwas andrücken, sodass die Dose zur Hälfte gefüllt ist. Jetzt zur Gare stellen. Sie dauert bei Raumtemperatur ca. 90 Minuten, und der Teig sollte bis an den Rand gestiegen sein.

Den Ofen auf 250° Ober- und Unterhitze vorheizen. Wenn man die Pollerform in den Ofen stellt, kräftig schwaden und den Dampf nach 10 Minuten wieder ablassen. Nach einer Anbackzeit von 15 Minuten den

Ofen auf 180° zurückschalten und die Brote noch weitere 35 Minuten backen. Auf einen Rost stellen und abkühlen lassen.

-