

Pollerbrot (Teil IV) - der kleine schwarze Hamster

- Montag, Mai 11, 2015

<https://ketex.de/blog/pollerbrot-teil-iv-der-kleine-schwarze-hamster/>

Zurück

Weiter

Hier nun noch das letzte Rezept für die Pollerbrotform. Ich habe diesmal das Rezept vom schwarzen Hamster genommen, ein dunkles Brot mit vielen Kernen, sehr herzhaft und aromatisch.

Die Teigeinwaage sollte 500 g sein. Jetzt hat man sicher eine schöne Auswahl von verschiedenen Broten, die man in solch einer Form backen kann.

Viel Spaß beim Nachbacken!

1. Sauerteig

- 160 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 160 g Wasser
- 16 g [Roggen-Anstellgut](#)

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

2. Quellstück

- 52 g [Sonnenblumenkerne](#)
- 52 g Leinsamen
- 52 g Kürbiskerne
- 52 g schwarzer Sesam
- 140 g [Roggenschrot \(mittel\)](#)
- 320 g Wasser (heiß)
- 16 g Salz

Das heiße Wasser über die Kerne schütten und umrühren. Ebenfalls 16 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

3. Kochstück

- 60 g [Roggenkörner](#)
- 60 g [Dinkelkörner](#)
- 120 g Wasser

Die Körner solange kochen, bis kein Wasser mehr im Topf ist.

(kleiner Tipp: Die Wasseraufnahme der Körner ist äußerst variabel. Wenn man die Körner mit ca. der

3-4fachen Menge Wasser kocht, bis sie ausreichend weich sind, und dann das restliche Wasser abgießt, vermeidet man das Risiko, daß sie anbrennen.)

4. Hauptteig

- Sauerteig
- Quellstück
- Kochstück
- 175 g [Weizenmehl 1050](#)
- 66 g [Roggenmalzflocken](#)
- 13 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 50 g Wasser

[Zubereitung](#)

Zubereitung

5. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Dann den Teig in 3 gleich große Stücke teilen (ca. 500 g). Jedes Stück zu einem Ball formen, in Sonnenblumenkernen wälzen und dann in die einzelnen [Poller](#) legen, die vorher gut ausgefettet worden sind. Die Gare beträgt ca. 90 Minuten. der Teig steigt bis kurz unter den Rand der Form.

Den Ofen auf 250° vorheizen. Die Form in den Ofen geben und 15 Minuten anbacken. Dann den Ofen auf 190° zurückschalten und noch weitere 30 Minuten backen. Das Schwaden beim Einschließen nicht vergessen und den Dampf nach 15 Minuten wieder ablassen.

-