

# Herbstkrüstchen

- Samstag, Oktober 17, 2015

<https://ketex.de/blog/herbstkruestchen/>

*Langsam, aber sicher nähert sich der Herbst, und der Winter hat auch schon seine Vorboten geschickt. Der Wunsch nach einem kernigeren Brot wird in dieser Zeit wohl immer größer. Hier ist ein Rezept für ein Weizenmischbrot mit Malzflocken. Der Biss wird durch die Malzflocken etwas kerniger, und das Malz macht den Geschmack etwas herzhafter. Dazu kommt noch das Topping aus Sesamkörnern. Alles zusammen ergibt ein schönes Brot, das gut in die jetzige Jahreszeit passt. Es wird frei gebacken ohne Form und ohne Gärkörbchen, nur in Leinentücher eingezogen. Der seitliche Ausbund ist gewollt. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Sauerteig

- 180 g [Roggenmehl 1150](#)
- 144 g Wasser
- 36 g [Roggenanstellgut \(ASG\)](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 16–18 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

## 2. Hauptteig

(2 Laibe à ca. 900 g)

- Sauerteig
- 650 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)
- 170 g [Roggenmehl 1150](#)
- 100 g Malzflocken (Gerste oder [Roggen](#))
- 535 g Wasser
- 10 g Vollmilchpulver (wer kein Pulver hat, nimmt einfach einen kleinen Schluck Milch)
- 20 g Hefe
- 20 g Salz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

## [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Zuerst die Hefe und das Backmalz im gesamten Restwasser (= Wasser für den Hauptteig) auflösen. Jetzt alle Zutaten in die Schüssel der [Küchenmaschine](#) geben und je nach Maschine 10-15 Minuten kneten (ich habe meine [Alpha](#) 12 Minuten kneten lassen). Danach schließt sich eine Teigruhe von 30

Minuten an.

Den Teig dann in zwei gleich große Teile teilen (à ca. 900 g) und rundwirken. Anschließend oval wirken und in mit [Kartoffelmehl](#) ausgestäubte [Leinentücher](#) mit dem Schluß nach oben ziehen.

Nach der 3/4 Gare, die bei mir bei 50 Minuten gelegen hat, die Teiglinge umgedreht auf einen [Schießer](#) oder ein Backblech legen und mit Wasser abstreichen. Mit etwas Sesam bestreuen und seitlich mit dem [Bäckermesser](#) recht tief einschneiden.

Bei voller Gare mit Schwaden in den 250° heißen Ofen geben. 15 Minuten anbacken und dann fallend auf 180° noch weitere 25 Minuten fertig backen.

## Herbstkrüstchen

*Langsam, aber sicher nähert sich der Herbst, und der Winter hat auch schon seine Vorboten geschickt. Der Wunsch nach einem kernigeren Brot wird in dieser Zeit wohl immer größer. Hier ist ein Rezept für ein Weizenmischbrot mit Malzflocken. Der Biss wird durch die Malzflocken etwas kerniger, und das Malz macht den Geschmack etwas herzhafter. Dazu kommt noch das Topping aus Sesamkörnern. Alles zusammen ergibt ein schönes Brot, das gut in die jetzige Jahreszeit passt. Es wird frei gebacken ohne Form und ohne Gärkorbchen, nur in Leinentücher eingezogen. Der seitliche Ausbund ist gewollt. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Kartoffelmehl zum Ausstäuben der Leinentücher
- Leinentücher
- Schießer
- Bäckermesser

### 1. Sauerteig

- 180 g Roggenmehl 1150
- 144 g Wasser
- 36 g Roggenanstellgut (ASG)

### 2. Hauptteig (2 Laibe à ca. 900g)

- Sauerteig
- 650 g Weizenmehl 550 ((ich habe T65 genommen))
- 170 g Roggenmehl 1150
- 100 g Malzflocken ((Gerste oder Roggen))
- 535 g Wasser
- 10 g Vollmilchpulver ((wer kein Pulver hat, nimmt einfach einen Schluck Milch))

- 20 g Hefe
- 20 g Salz
- 15 g flüssiges Backmalz (= 1EL)

## 1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 16–18 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

## 2. Hauptteig

1. Zuerst die Hefe und das Backmalz im gesamten Restwasser (= Wasser für den Hauptteig) auflösen.
2. Jetzt alle Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine geben und je nach Maschine 10-15 Minuten kneten (ich habe meine Alpha 12 Minuten kneten lassen). Danach schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.
3. Den Teig dann in zwei gleich große Teile teilen (à ca. 900 g) und rundwirken. Anschließend oval wirken und in mit Kartoffelmehl ausgestaubte Leinentücher mit dem Schluß nach oben ziehen.
4. Nach der 3/4 Gare, die bei mir bei 50 Minuten gelegen hat, die Teiglinge umgedreht auf einen Schieber oder ein Backblech legen und mit Wasser abstreichen. Mit etwas Sesam bestreuen und seitlich mit dem Bäckermesser recht tief einschneiden.
5. Bei voller Gare mit Schwaden in den 250° heißen Ofen geben. 15 Minuten anbacken und dann fallend auf 180° noch weitere 25 Minuten fertig backen.

Brot

Deutsch

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

-