

# Schwarzwälder

- Mittwoch, März 09, 2016

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

Zurück

Weiter

*Hier an diesem Rezept hat mich zum einen die dunkle Kruste und zum anderen das Freihandwirken und -gehenlassen der Teiglinge gereizt.*

*Wichtig ist das sehr gute Rundwirken nach der ersten Teigruhe, damit das Brot nicht schon vor dem Backen auseinanderläuft. Bei der Gare bitte unbedingt mit einer Folie abdecken und dann so wie unten beschrieben backen.*

*Viel Spaß beim Nachbacken!*

## 1. Grundsauer

- 80 g Roggenmehl 1150 (dunkel)
- 50 g Wasser
- 20 g [Roggenanstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei 26° reifen lassen.

## 2. Altbrot

- 50 g Altbrot (fein gemahlen)
- 150 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alles gut durchrühren und abgedeckt bis zur Teigzubereitung stehen lassen.

## 3. Schaumsauer

- 150 g Grundsauer
- 310 g [Roggenmehl 1150](#) (dunkel)
- 620 g Wasser warm (28°)

Auch hier alles klümpchenfrei verrühren. Nach 3 Stunden sollte sich das Volumen verdoppelt haben, und man kann den Hauptteig zubereiten.

## 4. Hauptteig

(2 Brote)

- Schaumsauer
- 250 g [Roggenmehl 1150](#) (dunkel)
- 440 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 200 g Altbrot
- 30 g Salz
- 22 g Frischhefe

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 5. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 8 Minuten kneten. Danach eine Teigruhe von 20 Minuten im Kessel einhalten.

Danach den Teig in 2 gleich große Stücke teilen. Diese sehr schön rundwirken und mit der Oberseite in Roggenmehl wälzen. Danach die beiden Teiglinge auf ein mit einer [Dauerbackfolie](#) ausgelegtes [Lochblech](#) setzen und für 60 Minuten zur Gare stellen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen. Das Lochblech in den Ofen schieben und kräftig schwaden. Nach 5 Minuten den Dampf wieder ablassen und den Ofen auf 235° herunterschalten. Insgesamt sollte das Brot 55 Minuten im Ofen bleiben und eine sehr schöne dunkle Kruste bekommen. Nach dieser Zeit auf einem Rost auskühlen lassen.

## Schwarzwälder

*Hier an diesem Rezept hat mich zum einen die dunkle Kruste und zum anderen das Freihandwirken und -gehenlassen der Teiglinge gereizt.*

*Wichtig ist das sehr gute Rundwirken nach der ersten Teigruhe, damit das Brot nicht schon vor dem Backen auseinanderläuft. Bei der Gare bitte unbedingt mit einer Folie abdecken und dann so wie unten beschrieben backen. Viel Spaß beim Nachbacken!*

- Küchenmaschine
- Dauerbackfolie
- Lochblech

### 1. Grundsauer

- 80 g Roggenmehl 1150 (dunkel)
- 50 g Wasser
- 20 g Roggenanstellgut

## 2. Altbrot

- 50 g Altbrot (fein gemahlen)
- 150 g Wasser
- 1 g Frischhefe

## 3. Schaumsauer

- 150 g Grundsauer
- 310 g Roggenmehl 1150 (dunkel)
- 620 g Wasser warm (28°)

## 4. Hauptteig (2 Brote)

- Schaumsauer
- 250 g Roggenmehl 1150 (dunkel)
- 440 g Weizenmehl 550 oder T65
- 200 g Altbrot
- 30 g Salz
- 22 g Frischhefe

## 1. Grundsauer

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei 26° reifen lassen.

## 2. Altbrot

1. Alles gut durchrühren und abgedeckt bis zur Teigzubereitung stehen lassen.

## 3. Schaumsauer

1. Auch hier alles klümpchenfrei verrühren. Nach 3 Stunden sollte sich das Volumen verdoppelt haben, und man kann den Hauptteig zubereiten.

## 4. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 8 Minuten kneten. Danach eine Teigruhe von 20 Minuten im Kessel einhalten.

2. Danach den Teig in 2 gleich große Stücke teilen. Diese sehr schön rundwirken und mit der Oberseite in Roggenmehl wälzen. Danach die beiden Teiglinge auf ein mit einer Dauerbackfolie ausgelegtes Lochblech setzen und für 60 Minuten zur Gare stellen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° vorheizen.
3. Das Lochblech in den Ofen schieben und kräftig schwaden. Nach 5 Minuten den Dampf wieder ablassen und den Ofen auf 235° herunterschalten. Insgesamt sollte das Brot 55 Minuten im Ofen bleiben und eine sehr schöne dunkle Kruste bekommen. Nach dieser Zeit auf einem Rost auskühlen lassen.

Brot

Deutsch

Altbrot, Anstellgut, Grundsauer, Hefe, Roggenmehl, Schaumsauer, Weizenmehl

---

-