

# Schwarzbrot (rein Roggen) mal anders

- Mittwoch, April 13, 2016

<https://ketex.de/blog/schwarzbrot-rein-roggen-mal-anders/>

Zurück

Weiter

Da die [Partybrote](#) in den hübschen kleinen Partybrotformen so gut angekommen sind, und gleich die Nachfrage nach weiteren Rezepten kam, hier ein Roggenvollkornbrot für diese Formen. Man kann im Prinzip jedes Rezept nehmen, wenn man eine Teiginwaage bei Roggen- und Mischbroten von 600 g (pro Stange) einhält (bei einer 30 cm langen Form). Für reinen Weizenbrote sollte die Teiginwaage ca. 500 g sein, da die Porung bei solchen Broten immer etwas größer ist.

Kinder lieben diese kleine Scheiben, und für einen Vorspeisenteller bei einem festlichen Essen sind sie auch bestens geeignet.

Viel Spaß beim Nachbacken!

## 1. Sauerteig

- 225 g Roggenmehl (50% [1150er](#)/50% [Roggenvollkorn](#))
- 225 g Wasser
- 23 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur 15–18 Std. reifen lassen.

## 2. Quellstück

- 175 g [Roggenschrot mittel](#) oder [grob](#)
- 175 g Wasser

Den Schrot mit dem Wasser übergießen und ebenso lange wie den Sauerteig stehen lassen.

## 3. Kochstück

- 65 g [Roggenkörner](#)
- 100 g Wasser

Die Roggenkörner mit dem Wasser zum Kochen bringen und so lange kochen, bis keine Flüssigkeit 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

(für 2 Stangen)

- Sauerteig
- Quellstück
- Kochstück
- 220 g Roggenmehlgemisch, wie zum Sauerteig genommen
- 54 g Wasser
- 14 g Salz
- 12 g Hefe
- 8 g [Roggenmalz](#) (Färbemalz)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 5. Zubereitung

Alle Zutaten 7 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Dann schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an. Jetzt in 2 gleich große Stücke teilen, rund und dann langwirken (ca. 40 cm).

In eine gut ausgefettete [Partybrot-Kastenform](#) geben. Gare ca. 60-75 Minuten, bis der Teig an den Rand der Kastenform gestiegen ist.

Anbacken mit Dampf bei 250° für 15 Minuten und noch weitere 25 Minuten auf 180° fallend backen. Für eine schöne rösche Kruste backe ich dann noch 10 Minuten mit 200° bei geöffneter Ofentür.

## Schwarzbrot (rein Roggen) mal anders

*Da die Partybrote in den hübschen kleinen Partybrotformen so gut angekommen sind, und gleich die Nachfrage nach weiteren Rezepten kam, hier ein Roggenvollkornbrot für diese Formen. Man kann im Prinzip jedes Rezept nehmen, wenn man eine Teiginwaage bei Roggen- und Mischbroten von 600 g (pro Stange) einhält (bei einer 30 cm langen Form). Für reinen Weizenbrote sollte die Teiginwaage ca. 500 g sein, da die Porung bei solchen Broten immer etwas größer ist. Kinder lieben diese kleine Scheiben, und für einen Vorspeisenteller bei einem festlichen Essen sind sie auch bestens geeignet. Viel Spaß beim Nachbacken!*

- Küchenmaschine
- Partybrot-Kastenform

### 1. Sauerteig

- 225 g Roggenmehl ((50% 1150er / 50% Roggenvollkorn))
- 225 g Wasser
- 23 g Roggenanstellgut

### 2. Quellstück

- 175 g Roggenschrot mittel oder grob
- 175 g Wasser

### 3. Kochstück

- 65 g Roggenkörner
- 100 g Wasser

### 4. Hauptteig (für 2 Stangen)

- Sauerteig
- Quellstück
- Kochstück
- 220 g Roggenmehlgemisch (wie zum Sauerteig genommen)
- 54 g Wasser
- 14 g Salz
- 12 g Hefe
- 8 g Roggenmalz (Färbemalz)
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

### 1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur 15–18 Std. reifen lassen.

### 2. Quellstück

1. Den Schrot mit dem Wasser übergießen und ebenso lange wie den Sauerteig stehen lassen.

### 3. Kochstück

1. Die Roggenkörner mit dem Wasser zum Kochen bringen und so lange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist.
2. (**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

1. Alle Zutaten 7 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Dann schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an. Jetzt in 2 gleich große Stücke teilen, rund und dann langwirken (ca. 40 cm).
2. In eine gut ausgefettete Partybrot-Kastenform geben. Gare ca. 60-75 Minuten, bis der Teig an den Rand der Kastenform gestiegen ist.
3. Anbacken mit Dampf bei 250° für 15 Minuten und noch weitere 25 Minuten auf 180° fallend backen. Für eine schöne rösche Kruste backe ich dann noch 10 Minuten mit 200° bei geöffneter Ofentür.

Brotstangen

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hefe, Kochstück, Quellstück, Roggenmalz, Roggenmehl, Roggenschrot, Sauerteig

---

-