

Champagnerroggen-Vollkornbrot

- Freitag, September 16, 2016

<https://ketex.de/blog/champagner-roggenvollkornbrot/>

Der Champagnerroggen wurde ursprünglich im frühen 19. Jahrhundert aus der Champagne Frankreichs eingeführt und war eine der verbreitetsten Winterroggensorten Deutschlands. Diese alte Getreidesorte kann bis zu zwei Meter hoch werden. Champagnerroggen besitzt eine dicke, kompakte, mittellange Ähre, die mit dem vollen länglichen Körnern gut besetzt ist.

Der Champagnerroggen weist gegenüber modernen Zuchtformen eine gute Qualität mit besonderen Inhaltsstoffen auf und ist zum Backen bestens geeignet. Er ermöglicht die Herstellung eines ursprünglichen Brotes, dessen Geschmack roggentypisch und trotzdem mild ist. Ich habe hier in diesem Rezept eine ganz einfache Vorgehensweise gewählt, allerdings habe ich das Vollkornmehl schon 10 Tage vor dem Backen gemahlen. Dadurch soll sich die Wasseraufnahme und das Backverhalten deutlich verbessern.

Herausgekommen ist ein herrliches Vollkornbrot mit einem ganz köstlichen Geschmack!

1. Sauerteig

- 285 g [Champagnerroggen-Vollkornmehl](#)
- 285 g Wasser
- 29 g Roggenanstellgut

Alles klümpchenfrei verrühren und abgedeckt 16 Stunden bei 26° reifen lassen. Bei Raumtemperatur 18-20 Stunden reifen lassen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 295 g [Champagnerroggen-Vollkornmehl](#)
- 65 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 240 g Wasser
- 13 g Salz
- 13 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7-8 Minuten kneten. Das Wasser dabei in kleinen Portionen nach und nach zum Teig geben, denn das Vollkornmehl ist in der Wasseraufnahme sehr unterschiedlich.

Anschließend eine Teigruhe von 20-30 Minuten im Kessel abgedeckt einhalten. Jetzt den Teig auf ein [Teigbearbeitungstuch](#) oder die bemehlte Arbeitsplatte geben und schön rundwirken. Ein [Gärkörbchen](#) für ein 1 kg-Brot entweder mit einem [Baumwollüberzug](#) oder direkt gut ausmehlen und den Teig mit dem Schluß nach unten in den Gärkorb legen.

Die Gare in der [Gärbox](#) bei 32° dauert ca. 60 Minuten, bei Raumtemperatur entsprechend länger. Den Backofen auf 260° vorheizen und den Teigling einschießen. 2 Minuten anbacken lassen und erst dann schwaden. Nach 15 Minuten den Schwaden wieder abziehen lassen, den Ofen auf 180° zurückschalten und das Brot noch weitere 45 Minuten zu Ende backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Beim Klopfen auf den Brotboden sollte es hohl klingen: das ist das Zeichen, dass das Brot durchgebacken ist.

-