

# Gewürzbrot

- Samstag, August 19, 2017

<https://ketex.de/blog/gewuerzbrot-2/>

Zurück

Weiter

*Nachdem wir in unserem Online-Shop schon feingemahltes Brotgewürz aus Österreich aufgenommen haben, gibt es jetzt das gleiche Gewürz auch in grob, also in ganzen Körnern.*

*Hier habe ich ein Brot gebacken mit recht mäßigem Einsatz von diesem Brotgewürz, da wir in Nordrhein-Westfalen nicht so zu der Gewürzfraktion zählen. Doch mit nur 10 g des Gewürzes ergibt es einen wunderbar leichten Geschmack nach den 4 Komponenten (Kümmel, Anis, Fenchel und Koriander).*

*Weiter im Süden ist sicher ein kräftigeres Gewürzbrot richtig. Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Sauerteig

- 260 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 260 g Wasser
- 26 g [BIO-Roggenanstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei 26° reifen lassen. Bei Raumtemperatur kann es bis zur Reife 18-20 Stunden dauern.

## 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 266 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 133 g [BIO-Weizenmehl 1050](#)
- 170 g Wasser
- 10 g [grobes Brotgewürz aus Österreich](#)
- 13 g Salz
- 13 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz \(enzymaktiv\)](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Zuerst die Hefe mit dem Backmalz im Wasser auflösen und dann alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7–10 Minuten kneten. Das Brotgewürz 2 Minuten vor Knetende zugeben. Anschließend fügt sich eine Teigruhe von 20 Minuten an.

Danach wird der Teigling sehr schön rundgewirkt und in ein mit einem Sieb ganz fein ausgemehltes [Gärkörbchen](#) mit dem Schluss nach unten gelegt.

Die Gare dauert nur 50 Minuten (bei 32° in der [Gärbox](#)) und kommt ohne Feuchtigkeit aus. Bei Raumtemperatur dauert sie ca. 90 Minuten.

Den Teigling auf einen [Schießer](#) oder ein [Lochblech](#) stürzen und 2–3 Minuten warten, bis sich feine Gärrisse auf der Oberfläche zeigen. Dann bei 250–270° (je nach Ofen) einschließen und kräftig schwaden. Nach 5 Minuten den Dampf wieder ablassen und nach 15 Minuten Backzeit den Ofen auf 200° zurückschalten. Jetzt in weiteren 45–55 Minuten fertig backen.

Auf einen Rost setzen und abkühlen lassen.

## Gewürzbrot

*Nachdem wir in unserem Online-Shop schon feingemahltes Brotgewürz aus Österreich aufgenommen haben, gibt es jetzt das gleiche Gewürz auch in grob, also in ganzen Körnern. Hier habe ich ein Brot gebacken mit recht mäßigem Einsatz von diesem Brotgewürz, da wir in Nordrhein-Westfalen nicht so zu der Gewürzfraktion zählen. Doch mit nur 10 g des Gewürzes ergibt es einen wunderbar leichten Geschmack nach den 4 Komponenten (Kümmel, Anis, Fenchel und Koriander). Weiter im Süden ist sicher ein kräftigeres Gewürzbrot richtig. Viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Gärkörbchen
- Gärbox
- Schiesser oder Lochblech

### 1. Sauerteig

- 260 g BIO-Roggenmehl 1150
- 260 g Wasser
- 26 g BIO-Roggenanstellgut

### 2. Hauptteig

- Sauerteig
- 266 g BIO-Roggenmehl 1150
- 133 g BIO-Weizenmehl 1050
- 170 g Wasser
- 10 g grobes Brotgewürz aus Österreich
- 13 g Salz
- 13 g Frischhefe

- 5 g flüssiges Backmalz (enzymaktiv) (= 1TL)

## 1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei 26° reifen lassen. Bei Raumtemperatur kann es bis zur Reife 18-20 Stunden dauern.

## 2. Hauptteig

1. Zuerst die Hefe mit dem Backmalz im Wasser auflösen und dann alle Zutaten in der Küchenmaschine 7–10 Minuten kneten. Das Brotgewürz 2 Minuten vor Knetende zugeben. Anschließend fügt sich eine Teigruhe von 20 Minuten an.
2. Danach wird der Teigling sehr schön rundgewirkt und in ein mit einem Sieb ganz fein ausgemehltes Gärkörbchen mit dem Schluss nach unten gelegt.
3. Die Gare dauert nur 50 Minuten (bei 32° in der Gärbox) und kommt ohne Feuchtigkeit aus. Bei Raumtemperatur dauert sie ca. 90 Minuten.
4. Den Teigling auf einen Schiesser oder ein Lochblech stürzen und 2–3 Minuten warten, bis sich feine Gärrisse auf der Oberfläche zeigen. Dann bei 250–270° (je nach Ofen) einschießen und kräftig schwaden. Nach 5 Minuten den Dampf wieder ablassen und nach 15 Minuten Backzeit den Ofen auf 200° zurückschalten. Jetzt in weiteren 45–55 Minuten fertig backen.
5. Auf einen Rost setzen und abkühlen lassen.

Brot

Deutsch

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