

Doppelback als frei geschobenes Brot gebacken

- Dienstag, Oktober 31, 2017

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

Zurück

Weiter

Durch einen User in unserer Facebookgruppe wurde ich darauf aufmerksam gemacht, dass man dieses Rezept sehr gut auch als frei geschobenes Brot backen kann. Hier ist das Ergebnis.

Das Doppelback ist in unserer Gegend ein allseits sehr beliebtes Brot. Es ist ein einfach zu backendes, aber auch sehr köstliches Brot, das zu 68 % aus BIO-Weizenmehl 1050 und zu 32 % aus BIO-Roggenmehl 1150 besteht. Man kann es sehr gut nur mit Sauerteig backen. Ich habe es hier mit ein wenig Hefe (10 g) gebacken. Damit lässt sich die Gare besser kontrollieren.

Es ist sicher ein Brot, das für viele Menschen milder im Geschmack ist als zum Beispiel das Paderborner Landbrot. Das liegt zum einen an der Mehlmischung und zum anderen an der Menge des Sauerteiges.

1. Sauerteig

- 130 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 130 g Wasser
- 13 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut vermischen und dann 16-18 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 110 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 465 g [BIO-Weizenmehl 1050](#)
- 325 g Wasser
- 13 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 8 g [Roggenmalz](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 7 Minuten kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 30

Minuten an.

Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und auf die bemehlte Arbeitsplatte oder auf ein ganz leicht bemehltes [Teigbearbeitungstuch](#) geben.

Erst rundwirken und dann lang stoßen, dass er gut in ein leicht bemehltes [ovales Gärkörbchen](#) passt. Der Teig lässt sich wirklich hervorragend bearbeiten und klebt so gut wie gar nicht.

Anschließend das Gärkörbchen zur Gare stellen. Wenn der Teig den Rand der Form erreicht hat, den Teigling auf einen [Schiesser](#) (oder – noch einfacher – ein [Super-Peel](#)) stürzen und in den Ofen einschießen. Bei 250° für 15 Minuten anbacken und dann weitere 45 Minuten bei 180° backen. Das Doppelbacken kann man auch sehr gut hier bei diesem frei geschobenen Brot machen: Nochmals für 20 Minuten bei Umluft 180° backen. Das Brot bekommt so eine ganz rösche Kruste und schmeckt hervorragend.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Doppelback als frei geschobenes Brot gebacken

Durch einen User in unserer Facebookgruppe wurde ich darauf aufmerksam gemacht, dass man dieses Rezept sehr gut auch als frei geschobenes Brot backen kann. Hier ist das Ergebnis.

Das Doppelback ist in unserer Gegend ein allseits sehr beliebtes Brot. Es ist ein einfach zu backendes, aber auch sehr köstliches Brot, das zu 68 % aus BIO-Weizenmehl 1050 und zu 32 % aus BIO-Roggenmehl 1150 besteht. Man kann es sehr gut nur mit Sauerteig backen. Ich habe es hier mit ein wenig Hefe (10 g) gebacken. Damit lässt sich die Gare besser kontrollieren. Es ist sicher ein Brot, das für viele Menschen milder im Geschmack ist als zum Beispiel das Paderborner Landbrot. Das liegt zum einen an der Mehlmischung und zum anderen an der Menge des Sauerteiges.

- Küchenmaschine
- Teigbearbeitungstuch
- (ovales) Gärkörbchen
- Schießer

1. Sauerteig

- 130 g BIO-Roggenmehl 1150
- 130 g Wasser
- 13 g Roggenanstellgut

2. Hauptteig

- Sauerteig

- 110 g BIO-Roggenmehl 1150
- 465 g BIO-Weizenmehl 1050
- 325 g Wasser
- 13 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 8 g Roggenmalz
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

1. Sauerteig

1. Alles gut vermischen und dann 16-18 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 7 Minuten kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.
2. Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und auf die bemehlte Arbeitsplatte oder auf ein ganz leicht bemehltes Teigbearbeitungstuch geben.
3. Erst rundwirken und dann lang stoßen, dass er gut in ein leicht bemehltes ovales Gärkörbchen passt. Der Teig lässt sich wirklich hervorragend bearbeiten und klebt so gut wie gar nicht.
4. Anschließend das Gärkörbchen zur Gare stellen. Wenn der Teig den Rand der Form erreicht hat, den Teigling auf einen Schiesser (oder – noch einfacher – ein Super-Peel) stürzen und in den Ofen einschiessen. Bei 250° für 15 Minuten anbacken und dann weitere 45 Minuten bei 180° backen. Das Doppelbacken kann man auch sehr gut hier bei diesem frei geschobenen Brot machen: Nochmals für 20 Minuten bei Umluft 180° backen. Das Brot bekommt so eine ganz rösche Kruste und schmeckt hervorragend.
5. Viel Spaß beim Nachbacken.

Brot

Deutsch

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

-