

Bäcker Süpkes Schwarzwälder Kruste

- Montag, August 24, 2009

<https://ketex.de/blog/backer-supkes-schwarzwalder-kruste/>

Zurück

Weiter

Die Schwarzwälder Kruste nachzubacken, hat mich sofort gereizt. Das Rezept liest sich sehr gut, und die geforderten Mehlsorten hatte ich in ausreichender Menge auch im Haus. Das Einzige, was ich nicht im Haus hatte, war Schweineschmalz, sonst hätte ich das Brot schon früher gebacken.

Auf dem Blog von Bäcker Süpke wurde mehrmals schon kommentiert, dass das Brot beim Backen nicht so schön gerissen sei. Ich war somit gewarnt und habe die Brote nur 50 Minuten in der Gare gehabt. Ich finde, sie sind wunderschön gerissen. Wie sagt Bäcker Süpke: "Einfach geil".

1. Sauerteig

- 116 g Roggenmehl 997 (oder 63 g [Roggenmehl 1150](#) und 53 g Roggenmehl 815)
- 116 g Wasser
- 10 g [Roggen-ASG \(Anstellgut\)](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 18 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

2. Vorteig

- 388 g [Weizenmehl 812](#) (oder 203 g [Weizenmehl 1050](#) und 185 g [Weizenmehl 550](#))
- 1 g Hefe
- 1 g Salz
- 270 g Wasser

Den Vorteig 2 Std. anspringen lassen und dann 16 Std. (oder länger) in den Kühlschrank stellen. Er kann bis zu 2 Tagen im Kühlschrank stehen.

3. Hauptteig

2 Brote à 850 g

- Sauerteig
- Vorteig
- 388 g [Weizenmehl 812](#) (oder Mischung genauso wie im Vorteig)
- 78 g Roggenmehl 997 (oder 42 g [Roggenmehl 1150](#) und 36 g Roggenmehl 815)

- 10 g Schweineschmalz
- 21 g Salz
- 10 g Hefe
- 300 g Wasser
-

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Den Teig schön auskneten (8 min langsam, 4 min schnell). Teigtemperatur beachten (ich empfehle 24 °C)! Dann den Teig 30 min abgedeckt ruhen lassen. Falten und abermals 15 min ruhen lassen.

2 Teiglinge à 850 g abwiegen. Rundwirken und mit dem Schluss nach unten in mit Roggenmehl bemehlte runde [Gärkörbchen](#) legen. Nach ca. 60 min in den Ofen schieben. Die Brote stürzen, so dass die bemehlte Seite oben ist. Temperaturverlauf wie gewohnt: 240 °C anbacken, 210 °C ausbacken (je nach Ofen). Das Brot soll stark reißen und eine kräftige Kruste bekommen. Entweder ganz ohne Schwaden backen oder erst nach 2 min Schwaden geben. Die letzten 20 Minuten mit geöffneten Zug backen (oder im Herd die Tür leicht aufmachen, damit der Dampf entweichen kann).

Bäcker Süpkes Schwarzwälder Kruste

Die Schwarzwälder Kruste nachzubacken, hat mich sofort gereizt. Das Rezept liest sich sehr gut, und die geforderten Mehlsorten hatte ich in ausreichender Menge auch im Haus. Das Einzige, was ich nicht im Haus hatte, war Schweineschmalz, sonst hätte ich das Brot schon früher gebacken.

Auf dem Blog von Bäcker Süpke wurde mehrmals schon kommentiert, dass das Brot beim Backen nicht so schön gerissen sei. Ich war somit gewarnt und habe die Brote nur 50 Minuten in der Gare gehabt. Ich finde, sie sind wunderschön gerissen. Wie sagt Bäcker Süpke: "Einfach geil".

- Gärkörbchen

1. Sauerteig

- 116 g Roggenmehl 997 (oder 63 g Roggenmehl 1050 und 53 g Roggenmehl 815)
- 116 g Wasser
- 10 g Roggen-ASG

2. Vorteig

- 388 g Weizenmehl 812 (oder 203 g Weizenmehl 1050 und 185 g Weizenmehl 550)
- 1 g Hefe
- 1 g Salz
- 270 g Wasser

3. Hauptteig -> 2 Brote á 850g

- Sauerteig
- Vorteig
- 388 g Weizenmehl 812 (oder 203 g Weizenmehl 1050 und 185 g Weizenmehl 550)
- 78 g Roggenmehl 997 (oder 42 g Roggenmehl 1150 und 36 g Roggenmehl 815)
- 10 g Schweineschmalz
- 21 g Salz
- 10 g Hefe
- 300 g Wasser

1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 18 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

2. Vorteig

1. Den Vorteig 2 Std. anspringen lassen und dann 16 Std. (oder länger) in den Kühlschrank stellen. Er kann bis zu 2 Tagen im Kühlschrank stehen.

3. Hauptteig

1. Den Teig schön auskneten (8 min langsam, 4 min schnell). Teigtemperatur beachten (ich empfehle 24 °C)! Dann den Teig 30 min abgedeckt ruhen lassen. Falten und abermals 15 min ruhen lassen.
2. 2 Teiglinge à 850 g abwiegen. Rundwirken und mit dem Schluss nach unten in mit Roggenmehl bemehlte runde Gärkörbchen legen.
3. Nach ca. 60 min in den Ofen schieben. Die Brote stürzen, so dass die bemehlte Seite oben ist. Temperaturverlauf wie gewohnt: 240 °C anbacken, 210 °C ausbacken (je nach Ofen).
4. Das Brot soll stark reißen und eine kräftige Kruste bekommen. Entweder ganz ohne Schwaden backen oder erst nach 2 min Schwaden geben. Die letzten 20 Minuten mit geöffneten Zug backen (oder im Herd die Tür leicht aufmachen, damit der Dampf entweichen kann).

Brot

Deutsch

Anstellgut, Roggenmehl, Sauerteig, Vorteig, Weizenmehl

-