



web: www.steinbackofenfreunde.de / e-mail: info@steinbackofenfreunde.de

PUMPERNICKEL

Zutaten

Sauerteig:

250 g Roggenmehl Type 1150
250 g Wasser
25 g Anstellgut
einen einstufig geführten
Sauerteig herstellen. Stehzeit
16 Stunden bei 26° C

Brühstück:

1800 g Roggenschrot (grob)
1100 g Roggenkörner (ganz)
1000 g Wasser
Schrot und Körner mit kochen-
dem Wasser überbrühen. Steh-
zeit 3 Stunden

Brotteig:

500 g Sauerteig
3900 g Brühstück
700 g Roggenvollkornmehl
1000 g Wasser
75 g Salz

Zubereitung

Kneten: 30 Minuten
Teigruhe: 30 Minuten
Teigeinlage: je ca. 3000 g
Stückgare: 60 Minuten
Backen: 12 Stunden bei
120° C,
12 Stunden bei
90° C

2 Kastenformen (35 cm) mit
Trennspray aussprühen und den
Teig darin verteilen und gut an-
drücken. Die Oberfläche mit
nassen Fingern oder einem nas-
sen Löffel glätten.
Jede Backform mit einem dar-
auf zugeschnittenen Stück
Backpapier belegen und luft-
dicht in Alufolie einwickeln. Das
Backpapier ist dazu da, um
einen Kontakt des Sauerteiges
mit der Alufolie zu verhindern.

Anmerkung

Durch die lange Backzeit be-
kommt das Brot auch ohne Rüb-
enkraut die typische Pumper-
nickelfarbe und den malzigen
Geschmack.