

## Roggenmischbrot mit Vollkorn

Nach L. Geißler, Das Brotbackbuch, S. 119 f

Mit Genehmigung des Verlags:

vielen Dank für Ihre Nachricht. Wir drücken gern nochmal zwei Augen zu und genehmigen die Übernahme der beiden genannten Rezepte in Ihrem Forum. Wenn Sie dabei wie beim Landbrot-Rezept die Quelle nennen und auch auf die Website des Brotbackbuches verlinken, dann geht das in Ordnung.

-----Ursprüngliche Nachricht-----

Betreff: Rezept aus das Brotbackbuch, ISBN 978-3-8001-7957-2

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich frage hiermit an, ob ich als Besitzer des Buches vorzugsweise die Seiten 117 / 118 (Knospbrot) und vielleicht auch noch die Seiten 119/121 (Roggenmischbrot mit Vollkorn) in weiten Teilen in das nachfolgend genannte Internetforum als PDF oder Text einstellen darf.

Es sind zwei Rezepte mit Weizensauerteig, was bei uns auf sehr großes Interesse gestoßen ist.

<http://www.steinbackofenfreunde.de/forum>

Verlag Eugen Ulmer  
Rechte und Lizenzen  
Sigrun Wagner  
Rights Manager

- Vorstufe:** Sauerteigzutaten mischen, 20 Stunden Gare bei Raumtemperatur (20-22 °C)  
**Autolyse:** Weizenvollkornmehl und 60g Wasser mischen, 30 Minuten ruhen lassen  
**Kneten:** 5 Minuten von Hand, (zäh klebend ohne Struktur, feucht)  
**Stockgare:** 2 Stunden, 24°C, alle 30 Minuten in der Schüssel falten  
**Aufarbeiten:** rundwirken  
**Stückgare:** 35 Minuten Stunden, 24° C, im Gärkorb, Schluss nach oben  
**Schnitt:** mehrere gebogene, wenige Millimeter tiefe, auffächernde Schnitte von einem Punkt am Rand ausgehend  
**Backen:** 50 Minuten bei 250 °C fallend aus 200 °C, mit Schwaden, Schluss nach unten

### Weizensauerteig

190 g Weizenmehl 1050  
160 g Wasser  
20 g Anstellgut vom Weizensauer

### Autolyse-Teig

90 g Weizenvollkornmehl  
60 g Wasser

### Hauptteig

Weizensauerteig  
Autolyse-Teig  
150 g Roggenvollkornmehl  
250 g Roggenmehl 1150  
260 g Wasser  
5 g Frischhefe  
13 g Salz

Zusammengestellt für das Forum der Steinbackofenfreunde :

<http://www.steinbackofenfreunde.de/forum>

von Carsten Moos, 12/2013

Die Sauerteigzutaten mit einem Löffel gut verrühren und luftdicht abgedeckt bei 20-22°C ca. 20 Stunden reifen lassen. Der Sauerteig sollte mild-säuerlich duften und gut gelockert sein.

Für den Autolyse-Teig das Weizenvollkornmehl mit 60g Wasser verrühren. Die mittelfeste Masse 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit beginnt sich das Klebergerüst zu bilden.

Für den Hauptteig den Autolyse-Teig zusammen mit dem Sauerteig und den übrigen Zutaten in einer großen Schüssel mit einem stabilen Holzlöffel etwa 5 Minuten lang zu einer homogenen Masse verrühren oder von Hand mischen. Der Teig ist klebend und ohne Struktur. Diese erhält er erst während der sich nun anschließenden Garphase durch Quellvorgänge im Mehl und den Faltprozess.

Den Teig 2 Stunden luftdicht abgedeckt bei ca. 24 °C gehen lassen. Dabei den Teig alle 30 Minuten (insgesamt dreimal) in der Schüssel mit dem Teigschaber falten. Er sollte am Ende straffer wirken.

Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche setzen. Zügig kräftig durchkneten (ausstoßen) und rundwirken.

Den so geformten Laib 35 Minuten mit Schluss nach oben bei 24 °C in einem bemehlten Gärkorb zur Gare stellen.

Den Teigling auf Backpapier oder einen mit Gries bestreuten Brotschieber stürzen (Schluss nach unten). Mit der Hand das überschüssige Mehl abstreichen.

Mit einem scharfen Messer von einem Punkt am Rand des Laibes ausgehend fächerartig 5 bis 8 gebogene Schnitte durch die Teighaut ziehen. Die Schnitte sollten 5 mm Tiefe nicht überschreiten.

Im kräftig vorgeheizten Backofen bei 250 °C mit viel Schwaden 50 Minuten dunkelbraun ausbacken. Nach 10 Minuten die Ofentür weit öffnen, um den Schwaden abzulassen. Anschließend das Brot bei 200 °C weiter backen. Während der letzten 5 Minuten die Ofentür einen Spalt breit öffnen, um eine knusprige Kruste zu erreichen

Das Mischbrot auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.

Mit freundlicher Genehmigung von [www.ulmer.de](http://www.ulmer.de) und <http://www.brotbackbuch.de/>