

SCHNELLES ROGGENSCHROT BROT

SCHNELLES ROGGENSCHROT BROT

Was für ein toller Name - Roggenschrot Brot! Darüber musste ich mich jetzt einfach mal freuen. Schnell ging es übrigens auch - ich hatte nämlich so ein Päckchen „Sauerteiggewürz“ wie für das Dinkelbrot mit den vielen Körnern auch noch für ein Roggenbrot. Die Rezeptidee auf der Rückseite war zwar ein bisschen fraglich, das hätte der Schrot nicht quellen müssen... zumindest wurde es nicht erwähnt. Das war mir zu gewagt, also habe ich einen Mix aus Mehl und Schrot gemacht, den Schrot quellen lassen und daraus ein schnelles und leckeres Brot gebacken. Luftig ist es geworden und die Kruste hat so richtig schön gekracht, obwohl sie super dünn war. Und wie man sieht ist das Brot wirklich riesig geworden, da habe ich den Rest gleich mal wieder eingefroren. Jetzt muss darf ich wohl eine Weile nicht mehr backen...



Zutaten:

300g Weizenvollkornmehl

400g Weizenmehl, Typ 550

200g Roggenschrot*

100g Roggenmehl, Typ 997

14g frische Hefe

1 Beutel Biovegan Roggensauerteig Extrakt*

15g Salz

950g Wasser, kochend

Zubereitung:

Das Wasser aufkochen und den Roggenschrot in einer ausreichend großen Schüssel damit übergießen. Mindestens eine Stunde quellen und abkühlen lassen.

Alle Zutaten für das Brot in die Küchenmaschine geben und 10 Minuten verkneten bis ihr einen super klebrigen Teig habt. 2 Stunden gehen lassen und den Teig dann auf der bemehlten Arbeitsfläche einige Male falten bis er nicht mehr klebt und gut formbar ist. 3-4 mal längst falten und in ein passendes Gärkorbchen geben.



Den Teig im Gärkorbchen nochmal eine Stunde gehen lassen und dann bei 230°C mit Schwaden in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei mir im Brotbackmodus, alternativ mit einem Backblech mit Wasser unten im Backofen.

20 Minuten backen und dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und einmal Dampf ablassen. Das Roggenschrot Brot 30 Minuten fertig backen, aus dem Backofen holen und auf einem Gitter

vollständig auskühlen lassen.



Das Roggenschrot Brot anschneiden - die Krume ist sehr luftig, die Kruste dünn und knusprig...



Das Brot als Beilage mit Kräuterbutter und Tomatenbutter, zum Frühstück mit Marmelade und Nutella, oder zum Abendbrot mit Wurst und Käse belegen.

Das Brot ist im Geschmack kräftig, aber flexibel!



©katha-kocht.de