

Gutes Brot selbst backen

Roggen- und Roggenmischbrote

Die hier zusammengetragenen und ausgewählten Rezepte sind, wie Sie feststellen können, für eine unterschiedliche Zahl von Personen berechnet. Die angegebenen Mengen sind Ihren Familienverhältnissen anzupassen.

Hinweise und Erklärung der Abkürzungen:

1 Päckchen oder Würfel Germ wiegt ca. 4,2 dag
dag = die neue Bezeichnung für Dekagramm (dkg)

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

Sauer = Sauerteig

Vorteig = Dampfl

Latzen = ausformen

Bei größerer Teigmenge verringert sich die Germ- bzw. Sauerteigmenge.

Roggenmischbrot mit Germ

50 dag Weizenbrotmehl, 1 kg Roggenmehl, 2 EL Salz, 1 l Milch, 8 dag Hefe, 1 EL Zucker.

Zubereitung:

Mehl vorwärmen, Dampfl machen. Aus den Zutaten nicht zu klebrigen Teig bereiten und gehen lassen. Unter Mehlzusatz erneut durchkneten, Gebäck formen und gehen lassen. Bei 200° ca. 60 Min. backen.

Roggenmischbrot mit Sauerteig

1,20 kg Weizenbrotmehl, 1,20 kg Roggenmehl, 2 EL Salz, 1 l Wasser, 8 dag Germ, 1 Tasse Sauerteig, 2 EL Zucker.

Zubereitung:

Mehl vorwärmen, aus Sauerteig und Germ Dampfl machen. Aus den Zutaten Teig bereiten, warmstellen, gehen lassen. Unter Mehlzusatz erneut durchkneten, Laibe formen, nochmals gehen lassen. Bei 200 – 220° 40 – 45 Min. backen.

Bauernbrot (Haidegg – Stmk.)

(Menge für 6 Laibe - für die Familie nach eigenem Bedarf die Rezeptur verkleinern)

9 kg Roggenmehl, 2 kg Weizenbrotmehl, 8 dag Germ, 50 dag Sauerteig, pro kg Mehl 1 schwacher EL Salz, Kümmel, Anis, Koriander und Fenchel, ca. 7 – 8 l Wasser.

Zubereitung:

Am Nachmittag Sauerteig in 2 l gut warmem Wasser einweichen, abends das Mehl sieben und mit ca. 2 kg Mehl Sauerteig anrühren, 4 dag Germ dazugeben. Am Morgen das Mehl salzen, würzen und restliche 4 dag Germ dazugeben. Mehl und Dampf gut mischen, Wasser dazuschütten und zweimal den Teig gut durchkneten.

Den Teig 2 Stunden gehen lassen. Laibe formen, aufgehen lassen und bei 250 – 300° einschießen. Backzeit 1 ¼ Stunden.

Leinsamenbrot

60 dag Weizenbrotmehl, 1,40 kg feinen Roggenschrot, 2 EL Salz, 1 ½ l Wasser, 20 dag Leinsamen, 8 dag Germ, 1 Tasse Sauerteig.

Zubereitung:

Leinsamen mit kochendem Wasser abbrühen und auskühlen lassen. Zusammen mit dem Dampf und Zutaten zu einem glatten Teig schlagen. Warmstellen, gehen lassen. Unter Mehlzugabe wieder durchkneten. Brote formen und nochmals gehen lassen.

Französisches Bauernbrot

60 dag Weizenmehl, 12,5 dag Roggenschrot fein, 12,5 dag Vollkornmehl, 1 TL Salz, 1 P. Germ, 1 TL Zucker, 25 dag Sauerteig, ½ l Wasser.

Zubereitung:

Mehl vorwärmen und Dampf machen. Mit den übrigen Zutaten zu klebrigem Teig verarbeiten, warmstellen und gehen lassen. Unter Mehlbeigabe wieder durchkneten und zum Laib formen. Diesen nochmals gehen lassen und bei 210° 40 – 50 Min. backen.

Roggenschrotbrot

25 dag Weizenbrotmehl, 12,5 dag Weizenschrot, 40 dag Roggenschrot grob, 1 TL Salz, 1 TL Zucker, 1 P. Germ, 25 dag Sauerteig, ½ l Wasser.

Zubereitung:

Mehl, Sauerteig und die übrigen Zutaten zu einem klebrigen Teig verkneten. Nach Warmstellen und Gehenlassen einen Laib formen und nochmals gehen lassen. Bei 200 – 220° backen.

Bergbauernbrot

25 dag Sauerteig, ½ l lauwarmes Wasser, 1 kg Roggenmehl, 2 dag Germ, 1 TL Zucker, 2 EL Salz, 1 ½ EL gemahlener Kümmel, Kümmelkörner zum Bestreuen und Milch zum Bepinseln.

Zubereitung:

Den Sauerteig mit ¼ l lauw. Wasser und 4 EL Roggenmehl glatt rühren, abdecken und über Nacht stehen lassen. In das restliche Mehl die Germ fein hineinbröseln und mit Zucker, Wasser und etwas Mehl zu Vorteig verrühren. Abgedeckt 20 Min. gehen lassen. Dann mit dem Sauerteig und allen Zutaten zu glattem Teig verrühren und 15 Min. kneten. Abgedeckt den Teig bei 27° 2 Std. gehen lassen. Den Teig nochmals 10 Min. durchkneten und zu ovalem Brot formen. Auf befettetes, bemehltes Blech legen und mehrmals schräg einschneiden. Abgedeckt wieder 2 Std. gehen lassen, mit lauwärmer Milch bepinseln und mit Kümmel bestreut bei 225° 70 – 80 Min. backen.

Roggenvollkornbrot

50 dag feinen Roggenschrot, 50 dag groben Roggenschrot, etwas Roggenmehl, ca. 2 EL Salz, 1 EL gem. Kümmel, 1 P. Germ, 30 dag Sauerteig, lauwarmes Wasser nach Bedarf.

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen klebrigen Teig herstellen und gut verkneten. Dann 2 Std. bei 25 – 30° gehen lassen. Den Teig wieder gut kneten, ev. mit geölten Händen (geschmeidiger Teig), in 2 befettete Kastenformen drücken. Beliebiges Muster einschneiden, zugedeckt nochmals gehen lassen und im vorgeheizten Rohr bei 225° backen. Während des Backvorganges öfters mit Kaffee bepinseln. Heißes Wasser ins Rohr stellen. Rezeptabwandlung mit feinem Weizenschrot anstelle des groben Roggenschrotes.

Grabnerhofer Bauernbrot

(für die Familie entsprechend dem eigenen Bedarf die Rezeptur verkleinern)

15 kg Brotmehl Roggenmehl 960, 2 dag Germ, 1 kg Sauerteig (Dampfl), 30 dag Salz, 2 dag Kümmel gewiegt, 2 dag Koriander gestoßen, 2 dag Fenchel gewiegt, 8 – 9 Löffel sehr warmes Wasser.

Zubereitung:

Am Abend Mehl in den Backtrog oder Knetmaschine geben, Dampfl in lauwarmem Wasser anrühren. In das Mehl eine Vertiefung eindrücken, das Dampfl hineingeben und wie einen Schmarrenteig anrühren, zudecken und gehen lassen. Am nächsten Tag in der Früh das Mehl durchmischen, die Gewürze dazugeben und 40 Min. sehr gut kneten – zudecken – sehr gut gehen lassen. Wenn der Teig das doppelte Volumen erreicht hat, dann den Brotteig auslatzen. Dazu 3 kg Brotteig auswiegen, auf dem Tisch durcharbeiten, mit der glatteren Seite nach unten in das Körbchen geben. Wenn das Brot gut gegangen ist, bei einer Temperatur von 200 – 210° einschließen. Vor dem Einschließen und beim Herausnehmen das Brot mit Wasser bestreichen.

Leinsamenbrot I

2 kg Roggenmehl, 2 kg Weizenbrotmehl, 2 kg Weizenmehl, 2 kg Roggenschrot, 2 kg Leinsamen, 8 dag Germ, ¼ l Milch, 12 dag Salz, Kümmel, Wasser.

Zubereitung:

Mehl vorwärmen, Dampfl mit Milch anmachen, mit übrigen Zutaten zu glattem Teig verkneten. Nach dem Gehen nochmals durchkneten. Gebäcke formen oder in Kastenform geben, aufgehen lassen und bei 220° backen.

Leinsamenbrot II (Haidegg – Stmk.)

Menge für 10 Wannlformen: 6 kg Roggenmehl, 2 kg Weizenmehl, 50 dag Sauerteig, 10 dag Germ, Salz und Gewürze, ca. 5 – 6 l Wasser, 80 dag Leinsamen.

Zubereitung:

Sauerteig am Nachmittag in 2 l gut warmem Wasser einweichen, abends das Mehl richten und mit ca. 2 kg Mehl Sauerteig anrühren, 4 dag Germ dazugeben. Am Morgen das Mehl salzen, würzen, restliche 6 dag Germ sowie den Leinsamen, der mit 1 l heißem Wasser 2 – 3 Stunden abstehen soll, dazugeben. Wasser dazuschütten und den Teig zweimal gut durchkneten. Nochmals gehen lassen.

Kleine Laibe formen oder in befettete Wannlformen geben und bei 250° backen.

Gefrierbehälter aus Aluminium (Aluwannl) eignen sich auch zum Backen.

Leinsamenbrot III

30 dag Weizenmehl, 70 dag Roggenmehl grob, 1 TL Salz, schwach $\frac{3}{4}$ l Wasser, 10 dag Leinsamen, 1 P. Hefe, 1 Tasse Sauerteig.

Zubereitung:

Leinsamen mit kochendem Wasser abbrühen und abkühlen lassen. Zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem nicht zu klebrigen Teig schlagen, warmstellen und gehen lassen. (Der Teig braucht sehr lange zum Aufgehen.) Unter Mehlzugabe erneut durchkneten, zum Laib formen und noch einmal gehen lassen. Bei 180 – 200° 50 – 60 Minuten backen.

Grobes Landbrot

25 dag feiner Roggenschrot, 50 dag Weizenschrot, 1 EL Salz, 6 EL Wasser, $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ P. Hefe, 20 dag Sauerteig.

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen etwas klebrigen Teig bereiten. Warmstellen, gehen lassen; unter Mehlzugabe wieder kneten, Brotlaib formen, ev. auch in Kastenform geben und nach nochmaligem Gehen bei 220° backen.

Vollkornbrot grob

25 dag Sauerteig, $\frac{1}{2}$ l lauw. Wasser, 20 dag Roggenmehl, 45 dag groben Roggenschrot, 45 dag Weizenschrot, 3 TL Salz, Kaffee.

Zubereitung:

Sauerteig mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und Roggenmehl glatt rühren, bedecken, über Nacht in warmen Raum stellen. Mehl, Salz und gut $\frac{1}{4}$ l Wasser mit dem Sauerteig zu glattem Teig verkneten und 2 Stunden bei 26 – 30° gehen lassen. Nach nochmaligem Kneten Brote formen und auf gefettetes Backblech legen. Abdecken und wieder 1 – 2 Stunden gehen lassen. Dann die Brote einschneiden, mit dem lauwarmen Kaffee bepinseln und im vorgeheizten Rohr bei 225° backen.

Unbedingt heißes Wasser ins Rohr stellen!

Rustikales Bauernbrot

5 dag Germ, 20 dag Sauerteig, 1 TL Zucker, 0,15 l Wasser, 30 dag Weizenbrotmehl, 30 dag Roggenmehl, 50 dag Roggenschrot, 2 TL Salz, etwas flüssige Butter zum Einpinseln.

Zubereitung:

Dampf machen (Wasser von der angegebenen Menge nehmen) und 15 Min. gehen lassen. Dann mit den übrigen Zutaten zu Teig verkneten, bis er sich löst. Bestäuben, abdecken und gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Wieder kneten, ovalen Brotlaib formen und auf befettetes Blech legen. Nach 15 Min. Gehzeit diagonal leicht einschneiden, mit flüssiger Butter bepinseln und bei 200° backen.

Roggenschrotbrot mit Sauer

25 dag Sauerteig, 25 dag groben Roggenschrot, knapp ¼ l Wasser, 75 dag feinen Roggenschrot, 1,5 dag Germ, 1TL Zucker, ¼ l Wasser, 1 EL Honig, 1 TL gem. Kümmel, 3 TL Salz.

Zubereitung:

Den Sauerteig mit 25 dag Schrot und ¼ l Wasser vermengen und mindestens 12 Stunden an warmem Ort ruhen lassen. Die Germ im übrigen Mehl zu Dampf anmachen, 15 Min. gehen lassen. Alle Zutaten mischen, verkneten und mit bemehlten Händen nun auch mit dem Sauerteig verkneten. Dann den Teig bestäubt ca. 3 Std. gehen lassen, abermals kneten und zum Laib formen; bemehlt aufs befettete Blech setzen, abgedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen, mit Wasser bepinseln und ca. 80 Min. bei 200° backen.

Schrotbrote ca. 2 Tage vor dem Verzehr backen.

Roggenschrotbrot (Haidegg – Stmk.)

Menge für ca. 12 Wannlformen

8 kg Roggenschrot, 50 dag Sauerteig, 10 dag Germ, Salz, ca. 6 – 7 l Wasser.

Zubereitung:

Wie das Bauernbrot (Haidegg, 3. Rezept). Für den Sauerteig nimmt man 1 kg Roggenschrot. Restlicher Schrot (7 kg) wird mit heißem Wasser abgebrüht und 1 Std. stehen gelassen. Schrotbrot wird bei 250° gebacken, Backzeit 1 ¼ Std.

Bayrisches Roggen-Mischbrot

25 dag Sauerteig, ½ l lauw. Wasser, 55 dag Roggenmehl, 45 dag Weizenbrotmehl, 5 TL Salz, 1 EL gem. Kümmel, 1 EL gem. Fenchel, 1 EL gem. Koriander.

Zubereitung:

Sauerteig mit ¼ l lauw. Wasser und 4 EL Roggenmehl verrühren und zugedeckt bei 27° 12 Stunden stehen lassen. Die restlichen Zutaten mit dem Sauer vermengen und zu glattem Teig verkneten und 15 Min. gut durchkneten. Dann bei 27° ca. 3 Stunden gehen lassen, nochmals 10 Min. gut kneten, längliches Brot formen und wiederum 2 Stunden gehen lassen. Dann im vorgeheizten Rohr bei 225° backen.

Verfasser: OSR Seraphine Putz (für telef. Rückfragen 03331/2720), HM Marianne Prantner, HM Ingrid Schmid.