

Koljas Schrot-Brot 2.0

Ein aromatisches, traditionelles und saftiges Schwarzbrot aus grobem Schrot, Sonnenblumenkernen und Sauerteig — als Schöpfteig im Kasten mit Deckel gebacken.

ERGIBT

ca. 2 Kastenbrote à 650 g Teiginwaage

GEHZEIT

ca. 12 Std. + 2–3 Std.

BACKEN

250 → 180 °C · 2–3 Std.

• ZUTATEN

Sauerteig / Vorteig (12 Std.)

200 g Roggen-Schrot (grob)

200 g Wasser (warm, ca. 40 °C)

20 g Roggen-Sauerteig (Anstellgut)

Quellstück (12 Std., Kühlschrank)

200 g Roggen-, Weizen- oder Dinkelschrot (grob)

100 g Sonnenblumenkerne

250 g Wasser

Hauptteig (2–3 Std.)

420 g Vorteig

550 g Quellstück

70 g Zuckerrübensirup

50 g Wasser (darf sehr heiß sein, wenn Quellstück und Sauerteig aus dem Kühlschrank kommen)

50 g Weizen- oder Dinkel-Vollkornmehl

12 g Salz

• ZUBEREITUNG

1 SAUERTEIG AUFSCHLAGEN

Der Sauerteig wird in der Küchenmaschine etwa 20–30 Minuten auf schneller Stufe gemischt. Der Sauerteig soll farblich in Richtung altweiß gehen und wirklich schaumig sein. Das bedeutet, dass die Stärke aus dem Korn heraus getrieben wird und man trotz des groben Schrotes einen bindigen Teig erhält.

2 TEIGCHARAKTER

Dieses Brot wird mit Einstufenführung nur durch Sauerteig gelockert. Der weiche Teig bildet trotz der hohen Menge an Schrot und den Sonnenblumenkernen eine weiche bindige Masse (Schöpfteig). Der Teig wird nicht geformt, sondern in die Kastenform geschöpft.

3 HAUPTTEIG KNETEN

Der Hauptteig wird 3mal je 10–20min geknetet. Nach jedem Knetgang ruht der Teig für ca. 10 min. Die Ruhephasen sind Quellzeit und erhöhen die Bindigkeit des Teigs. Nach dem Kneten kommt der Hauptteig direkt in eine Toastbrotform mit Deckel. In eine Kastenform mit den Maßen 160 x 98 x 85mm passen ungefähr 650g Teig.

4 STÜCKGARE

In der Form rastete der Teig 2–3h oder bis der Teig ungefähr 75% Volumenzunahme gewonnen hat. Wichtig ist es, den Teig erst mit Vollgare zu backen. Vor dem Einschießen kann die Oberfläche des Teiglins noch mit Haferflocken oder Sonnenblumenkernen bestreut werden.

5 BACKEN

Die Form mit Deckel in den auf 250 Grad Ober-/Unter-Hitze vorgeheizten Backofen schieben; dann auf 180 Grad herunterregeln. Wenn die Form einen Deckel hat, auf den Schwaden verzichten; ohne Deckel sollte man aber Schwaden geben. Die Backzeit beträgt 2–3h. Mit dem Anschnitt 2–4 Tage warten. Aufgrund der hohen TA muss sich die Feuchtigkeit erst im Brot verteilen.

! WICHTIG — Mit dem Anschnitt 2–4 Tage warten, damit sich die Feuchtigkeit im Brot verteilen kann.