

Hamburger Schwarzbrot für größere Form 1 kg Edelstahl

1. Tag abends

Roggensauer (Schüssel 1)

200 g Roggenschrot	200	
200 g Wasser handwarm	200	400
20 g Sauerteig	20	420

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren, über Nacht abgedeckt gehen lassen, z.B. im Backofen ohne Hitze, aber mit angeschalteter Beleuchtung (das sind dann ca. 25°). Oder andere warme Stelle ohne Zugluft.

Brühstück (Schüssel 2)

67 g Roggenschrot	67	
133 g Haferkörner	133	200
13 g Salz	13	333
200 g Wasser kochend	200	346

Zutaten verrühren, Wasser kochend drauf, über Nacht zugedeckt quellen lassen

2. Tag morgens/mittags

1.1 Teig ansetzen (Schüssel 2)

dazugeben:

267 g Roggenschrot	267	
133 g Wasser kochend	133	400
23 g Rübensirup	23	423

Dann diese Mischung kneten und danach in 4 Teile teilen (ungefähr) und das erste 1/4 in die Schüssel mit dem Roggensauer geben, kneten, zweites 1/4 dazu, kneten, drittes 1/4 dazu, kneten, viertes 1/4 dazu, kneten (z.B. Krups 3-Mix mit Knethaken).

Den Teig 45 bis 60 Minuten mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen (z.B. wieder Backofen ohne Hitze aber mit Beleuchtung).

Wenn Du zum Bestreuen Haferkörner nimmst, weiche sie jetzt in etwas Wasser (heiß) ein. Später dann mit einem Sieb das Wasser abgießen.

Den gegangenen Teig mit angefeuchteten Händen zu einem Brotlaib formen und in die eingefettete oder mit Backpapier ausgelegt Kastenform setzen. Oder mit einem Teigschaber in die Kastenform bringen.

Obenauf mit Haferkörnern oder Haferflocken bestreuen. Diese mit einem Teigschaber festdrücken.

Jetzt muss der Teigling 2 - 2,5 Stunden gehen (oder bis zum Abend), bis die Oberseite etwas gerundet und dadurch zu sehen ist, dass der Teig "gegangen" ist. Unter das Gitterrost im Backofen die Schale (IKEA Edelstahl) mit den Lavasteinen mit ca. 200 ml Wasser (nach Möglichkeit entkalkt) stellen.

Den Ofen auf 160°C vorheizen, das Brot einschieben ca. 240 Minuten/4 Std. (Ober-/Unterhitze) backen. Nach meiner Erfahrung kann auf Dampfbacken oder auch Schwaden verzichtet werden