Brot backen Österreichisches Roggenbrot selber backen

mdr.de/ratgeber/rezepte/brot-backen-roggen-vinschgauer-gewuerze-oesterreich-selber-machen-102.html

Anis, Kümmel, Fenchel und Koriander – auch diese Gewürze dürfen einen Brotteig verfeinern. Aber aufgepasst, nicht jeder Teig eignet sich für ein leckeres Gewürzbrot. Brotback-Experte Lutz Geißler hat das perfekte Rezept.

Bildrechte: Lutz Geißler/www.brotbackbuch.de

Großer Bauernlaib von der Alm

Katapultieren Sie sich auf österreichische Alm. Mit dem Geruch und Geschmack eines Brotes aus Österreich. Freuen Sie sich auf einen Brotlaib von 2,5 kg Teig (gut 2 kg Brot) mit herrlicher Frischhaltung. Alternativ können Sie aus dem Rezept auch ca. 8 bis 10 Vinschgauer-Paare backen.

Zutaten

Sauerteig

- 675 g Wasser (50 C)
- 14 g Salz
- 675 g Roggenmehl 1150
- 135 g Roggenanstellgut

Brühstück

- 95 g Restbrot (geröstet, gemahlen)
- 14 g Salz
- 285 g Wasser (100°C)

Hauptteig

- gesamtes Brühstück (ca. 75 C)
- 338 g Roggenmehl 1150

- 270 g Weizenmehl 1050
- gesamter Sauerteig
- grobes Brotgewürz zum Ausstreuen

Was ist ein Brotgewürz?

Brotgewürz ist ein Sammelbegriff für geschmacksgebende Zutaten im Brot, darunter Salz, Kräuter, Saaten, Körner oder Trockenfrüchte. Im klassischen Sinne wird unter Brotgewürz ein enges Gewürzspektrum mit Kümmel, Fenchel, Koriander und Anis, vereinzelt auch mit Schabzigerklee, Pfeffer oder Muskat verstanden.

Das Brotgewürz kann entweder bereits vorgemischt im Handel erworben oder nach dem eigenen Geschmack bzw. den Rezeptvorgaben durch Mörsern, Zerstoßen oder Mahlen selbst hergestellt werden. Mit Gewürzen zubereitete Brote sind vor allen in Süddeutschland und Österreich verbreitet. Dazu gehören Spezialitäten wie Vinschgauer Paarl oder Schüttelbrot. *Quelle:Alfred Biesel, Lutz Geißler*

Vorbereitungen

1. Die Sauerteigzutaten vermengen und 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
2. Restbrot und Salz mit kochendem Wasser übergießen und zügig verrühren, bis die Masse abbindet. Direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken und einige Minuten auf ca. 75 C auskühlen lassen.
3. Sämtliche Zutaten von Hand oder maschinell zu einem klebrigen Teig vermischen (Teigtemperatur ca. 30–32°C).

Zubereitung

Den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Er sollte in dieser Zeit nur wenig aufgehen. Den Teig rundwirken. Dann den Gärkorb mit grobem Brotgewürz ausstreuen und bemehlen. Den Teigling mit Schluss nach unten in den Gärkorb setzen. 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Das Volumen sollte sich dabei um gut die Hälfte vergrößern. Den Laib zum Schluss nach oben bei 270°C fallend auf 210°C für ca. 1 ½ Stunden mit Dampf backen.

Alternative: Vinschgauer

Zutaten

Bitte die halbe Menge der Zutaten verwenden. In den Teig 15 g (oder nach Wunsch mehr) gemahlenes Brotgewürz sowie 270–330 g mehr Wasser (30°C). Es muss ein sehr weicher Teig entstehen.

Bildrechte: Lutz Geißler/www.brotbackbuch.de

Zubereitung

Den Teig ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen. Dann auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben, stark bemehlen und mit hohler Hand Teiglinge abziehen.
Die Teiglinge paarweise zusammensetzen, auf Backpapier setzen und weitere 60–70 Minuten gehen lassen.

Anschließend 20–25 Minuten bei 250°C backen.