



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Annis Roggenbrot

Im Zeitalter des um sich greifenden Bäckersterbens einerseits und dem Zunehmen der Backstationen in den Supermärkten andererseits wird es immer interessanter, das Brot zuhause selbst zu backen.



Von Karl Traintinger

Das selbstgemachte Brot enthält nur bekannte Zutaten und es sind auch keine dubiosen Backhilfen (Enzyme, Bräunungshilfe, Emulgatoren, etc.) verarbeitet. Es durchläuft den ganz normalen Alterungsprozeß, das heißt, nach einigen Tagen wird es schön langsam trockener, schmeckt aber immer noch gut.



Allein der Geruch, wenn man es frisch aus dem Ofen nimmt, ist in der Regel umwerfend. Kaum ist es etwas abgekühlt, möchte man es schon mit einem kleinen Stück Butter darauf probieren. Da kann nichts Aufgebackenes mithalten!

Anni Lemberger´s Rezept

650g Roggenmehl
350 g Weizenmehl
20g frische Germ
30g Salz
1 TL Honig
20g Brotgewürz geschrotet (evt. 1 EL Kümmel ganz)
700ml lauwarmes Wasser

Germteig zubereiten

Dazu zuerst das Wasser in die Rührschüssel, danach alle anderen Zutaten dazugeben, zuletzt die Germ hinein bröseln. Mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe (1-2) ca. 8-10 rühren. 1,5 - 2 Stunden an einem warmen Ort zugedeckt rasten lassen, damit er nicht austrocknet.

Den aufgegangenen Teig noch einmal gut mit den Händen durchkneten, in 2 Gärschüsseln geben (kann aber auch auf das Backblech gegeben werden, wenn keine Gärschüssel vorhanden ist.).

Die 2 Laibe noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 210° Heißluft vorheizen. Die Brotlaibe werden vor dem Backen mit kaltem Wasser angesprüht.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

15 Minuten auf 210° backen, danach auf 180° reduzieren und 30 - 40 Minuten fertig backen lassen. Backen immer mit Dampf - idealerweise mit einigen Eiskwürfeln am Boden des Backofens.



Das Roggenbrot passt selbstverständlich hervorragend zur Innviertler Brettjause! Foto: Alois Lemberger

Gutes Gelingen!