

Brot selbst backen – Rezepte



Nachdem Herr Prof. Nüssler sich also von der hohen Kunst des Brotbackhandwerks ein persönliches Bild machen konnte (mehr dazu im Blogbeitrag [„Brot – es lebe die Vielfalt“](#)), möchte er zuhause frisch ans Werk gehen und selbst Brot backen. Er nimmt dafür natürlich das Rezept seines Lieblingsbrottes aus der Bäckerei mit nach Hause und nachdem er die Zutatenmengen der Bäckerei, die insgesamt 15 kg Teig ergeben, auf haushaltsübliche Mengen (1 Laib) runtergerechnet hat, kommt er auf folgendes Rezept.

Roggensauerteigbrot aus der Bäckerei Pfatischer in Unterdießen



Zutaten für 1 Laib (ca. 2 kg):

Sauerteig:

- 340 g Roggenmehl Type 1150
- 290 ml Wasser
- 35 g Anstellgut

Teig:

- 850 g Roggenmehl Type 1150
- 120 g Weizenmehl Type 1050
- 15 g Salz
- 830 ml Wasser

Tipp:

Das Anstellgut bekommen Sie am besten beim Bäcker Ihres Vertrauens, zum Beispiel in der Bäckerei Pfatischer. Ein Gefäß mitnehmen und nach Natursauerteig Anstellgut fragen.

Das Brot am besten auf einem Brotback-/Pizzastein backen. Wenn Sie noch keinen besitzen, lohnt es sich, beim Kachelofenbauer nach einem Schamottstein zu fragen.

Zubereitung:



Schritt 1:

Zunächst den Sauerteig ansetzen und diesen ca. 16 Stunden bei 30°C (mind. bei Raumtemperatur) stehen lassen. Der Teig sollte bei der Fertigung 30°C haben.



Schritt 2:

Am nächsten Tag den zweiten Teig aus Roggen- und Weizenmehl herstellen.

Dann beide Teige vermischen und ca. 4 Minuten kneten, oder mit der Hand kneten, bis keine Mehreste mehr zu sehen sind. Danach ca. 1 Stunde Teigruhe (Teigtemperatur 28°C).

Ergibt ein 2,5 kg großes Teigstück. Einen Laib formen, danach nochmals ca. 20 Minuten Teigruhe.



Schritt 3:

Den Ofen auf 250 C° vorheizen, und zurückschalten sobald das Brot im Ofen ist.

Nun ca. 80 Minuten bei 200 C° backen.

Danach je nach gewünschter Farbe/Rösche hoch oder runterschalten und erneut 20-30 Minuten fertig backen.

Viel Spaß wünscht Ihnen Bäckermeister Werner Pfatischer beim Ausprobieren und Verkosten. Der Duft von ofenwarmem Brot – wir erinnern uns an das [Zitat von Tim Mälzer](#) – wird Sie sicher begeistern!

[Rezept RoggensauerteigbrotHerunterladen](#)

Doch weil es so viele Variationen von Brot gibt, möchten auch wir uns nicht nur auf ein Rezept beschränken. Wir haben für Sie daher noch **zwei Rezepte** unseres Kooperationspartners **SevenCooks**.



[Brötchenblume:](#)

Sieht toll aus und peppt somit jeden Sonntagsbrunch auf und macht auch als Mitbringsel bei jeder Party etwas her.



[1 Stunden Brot:](#)

Sie haben wenig Zeit und möchten doch nicht auf den Duft von frischem Brot verzichten. Dann ist das 1 Stunden Brot die richtige Wahl. Wie der Name schon sagt, ist es in einer Stunde fertig und trotzdem muss man nicht auf guten Geschmack verzichten. Denn es ist innen saftig und außen lecker knusprig.

Diese beiden Rezepte können durch die Auswahl bzw. das Hinzufügen verschiedener Saaten und Körner abgewandelt werden und bringen dadurch Abwechslung in den Alltag. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesen Rezepten und freuen uns über Rückmeldungen.