



# Sauerteigrezept für ein „Paderborner“-Kastenbrot

Roggenmischbrot (75% Roggen, 25% Weizen)



Am Tag bevor das Brot gebacken werden soll, muss der Vorteig (hier ein Sauerteig) angesetzt werden:



## Sauerteig

- 272 g Roggenmehl 1150
- 272 g Wasser (handwarm)
- 30 g Roggen-Anstellgut (aus dem Kühlschrank)

Zuerst das Wasser in eine geeignete Schüssel geben, anschließend mit dem Mehl bedecken und erst dann das Roggen-Anstellgut hinzugeben. Alles gut verrühren (z.B. mit einem Holzlöffel) und ca. 12 Stunden mit Deckel bei Raumtemperatur stehen lassen. Optional: Körner (z.B. Roggen-/Weizen-/Dinkelkörner.)

Wer Körner in den Teig einarbeiten möchte, kocht 200 g mit 400 g Wasser für 60 Minuten mit Deckel bzw. so lange bis das Wasser vollständig von den Körnern aufgenommen ist. Auskühlen lassen.



## Hauptteig am Vortag

- 368 g Roggenmehl 1150
- 210 g Weizenmehl 1050
- 374 g Wasser (handwarm)
- 17 g Salz
- gereifter Sauerteig (s. oben)
- optional: 1 TL Brotgewürz (gemahlen)



In die Schüssel einer Küchenmaschine zuerst das Wasser füllen, das Salz darin auflösen, Mehl und evtl. Brotgewürz dazugeben und zum Schluss den gereiften Sauerteig hinzugeben.

Mit dem Knethaken der Küchenmaschine **ca. 8 Minuten auf niedrigster Stufe** kneten lassen.

Die Schüssel gut abdecken (z.B. mit einer Abdeckhaube, Deckel, Folie) und **30-45 Minuten** bei Raumtemperatur stehen lassen („Stockgare“).

Den Teig in eine mit Butter gefettete **1,5 kg Kastenform** geben und bei **Raumtemperatur** so lange reifen lassen („Stückgare“), bis der Teig die obere Kante der Kastenform erreicht (ca. **50 – 90 Minuten**), siehe Abbildung 1 auf Seite 3.

Die Teigoberfläche mit warmem Wasser „besprühen“ und „stipfeln“ (mit einer Stipprolle oder einer Gabel), siehe Abbildung 2 auf Seite 3.

Die Kastenform bei **250°C (Ober- und Unterhitze)** in den gut vorgeheizten Ofen geben. Nach **10 Minuten** auf **210°C** runterstellen und einmal die Backofentür öffnen, um den Dampf etwas abzulassen.

Insgesamt **60-70 Minuten** backen.

Für einen schönen Glanz, nach dem Backen noch einmal mit warmem Wasser besprühen.



*Abbildung 1*



*Abbildung 2*