

Pumpernickel - Münsterland

Kategorien: Brot, Dunkel

Zutaten für: 1 Brot

750	Gramm	Feines Roggenschrot
750	Gramm	Mittleres Roggenschrot
500	Gramm	Sauerteig (gibt es beim Bäcker)
750	ml	Lauwarmes Wasser
2	Essl.	Salz
160	Gramm	Rübenkraut (Sirup)

Anleitung:

Dieses Rezept ist berechnet für 1 Brot. Die Zubereitungszeit beträgt etwa 17 Stunden (!) Äusserst zeitaufwendig.

Das Roggenschrot in eine grosse Schüssel geben und miteinander vermischen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, den Sauerteig hinein geben und mit dem Mehl gut vermengen. Nach und nach Salz, Wasser und Rübenkraut zugeben, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig herausnehmen und die Schüssel mit Mehl ausstäuben. Den Teig in die Schüssel legen, mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort drei bis vier Stunden gehen lassen. Wenn der Teig um die Hälfte zugenommen hat, auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und zu einer Rolle von etwa 32 cm Länge formen.

Eine Form (etwa 32 x 11 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben, die Teigrolle hinein legen und zugedeckt noch einmal 12 bis 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 150°C vorheizen. Den Teig mit etwas Wasser bestreichen, die gesamte Form mit Alufolie ganz fest verschliessen und das Brot auf der untersten Schiene 10 bis 12 Stunden (am besten über Nacht) backen. Dabei kann sich das typische Aroma voll entfalten. Das Brot sollte anschliessend noch etwa eine Stunde im ausgeschalteten Ofen bleiben.