

Schwarzbrot Blacky

einfache Zubereitung

Zutaten:

320g sehr warmes Wasser
350g Roggenschrot – mittel
125g Roggenmehl 1370 oder 1150
17g Salz
2EL dunkler Balsamico
15g frische Hefe
35g Sechskorn Müsli, oder Haferflocken
35g Leinsamen
30g Kürbiskerne
100g Sonnenblumenkerne
70g Gerstenbackmalz, flüssig



Alternative Varianten mit Zuckerrübensirup

45g Zuckerrübensirup und 25g flüssiger Gerstenbackmalz, für die etwas süßere Variante.
Oder nur Zuckerrübensirup für die ganz süße Variante

So einfach geht es!

Aus allen Zutaten, mit der Küchenmaschine, einen schweren, unelastischen Teig herstellen
Den Teig 30 Minuten in der Rührschüssel entspannen lassen.

Auf leicht bemehlter Arbeitsflächen, den Teig durch Drücken und rollen, für den kleinen Zaubermeister formen.

Es sollten keine Luftlöcher mehr im Teig sein.

Die Lilly leicht mit Butter fetten und ganz leicht mit etwas Müsli oder Haferflocken bestreuen.

Den Teigling in den Zaubermeister geben und die Oberfläche mit nassen Händen etwas befeuchten.

Achtung, das Wasser sollte nicht am Teig runterlaufen, sonst backt euch das Brot etwas in der Form fest.

Etwas Zeit zum Ruhen!

Mit Deckel 40 – 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig 1,5 – 2cm gehoben hat.

Backofen auf 200C, Umluft vorheizen!

Mit einem Holzstab - Schaschlik Spieß der leicht gefettet ist, im Abstand von ca. 3cm, Löcher bis auf den Boden in den Teig stechen.

Es kann sein, dass der Teig dabei etwas zusammenfällt.

In den vorgeheizten Backofen, mit Deckel für 50 Minuten backen.

Nach 50 Minuten den Deckel abnehmen und für weitere 15 - 20 Minuten bei 190C, O/U fertig backen.

Sofort nach dem Stürzen aus der Form, leicht mit Wasser abstreichen und auf dem Kuchengitter ganz Auskühlen lassen.

Mein Tipp:

Das Brot schmeckt nach 1 – 2 Tagen erst richtig gut. Die Kruste, die frisch gebacken noch sehr hart ist, wird nach dieser Zeit auch deutlich besser.

Beschleunigen kann man das, in dem man das Brot zum auskühlen in ein Geschirrtuch wickelt.

Guten Appetit!