

21. November 2012

Leserwunsch: Pumpernickel

Vor einiger Zeit vermisste ein Plötzblog-Leser schmerzhaft Pumpernickel in meiner Rezeptliste. Da ich selbst nicht unbedingt ein Pumpernickel-Freund bin, gab es für diesen Zustand auch Gründe. Trotzdem habe ich weder Kosten noch Mühen gescheut und Pumpernickel gebacken. Grundlage dafür war ein Rezept aus dem Buch „Brotland Deutschland“. Das größte Problem vor dem Backen war die Beschaffung von Roggenschrot mit unterschiedlichem Mahlgrad. Aus einer Kombination von Supermarkt- und Mühlenprodukten ist mir dies dann doch gelungen.

Pumpernickel wird eigentlich nicht gebacken, sondern eher gedünstet. Es bleibt etwa 18 Stunden bei ca. 100°C im Ofen. Dabei bilden sich Zuckerstoffe. Außerdem läuft die Maillard-Reaktion ab. Beide sind verantwortlich für die typisch braune bis dunkelbraune Farbe und den süßlichen Geschmack der Krume. Ganz so dunkel, wie man es kennt, ist mein Pumpernickel nicht geworden, dafür schmeckt es ohne Zweifel so, wie es schmecken soll.

Das Rezept ist für eine Kastenform von 22 x 10 x 9 cm ausgelegt.

Roggensauerteig

- 110 g Roggenschrot (mittel)
- 110 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Brühstück

- 325 g Roggenschrot (mittel)
- 435 g Roggenschrot (grob)
- 660 g Wasser
- 14 g Salz

Brotpaste

- 32 g Brot/Pumpernickel (gemahlen)
- 32 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- Brotpaste
- 220 g Roggenschrot (fein)
- 20 g Rübensirup
- 10 g Frischhefe
- 40 g Wasser

Die Sauerteigzutaten mischen und 18-22 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Roggenschrot und Salz mit kochendem Wasser verrühren, abkühlen lassen und 6-8 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Das Brotmehl mit warmem Wasser mischen und ebenfalls einige Stunden kühl quellen lassen.

Sämtliche Brotzutaten 20 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. Dabei immer wieder am Schüsselrand anhaftenden Teig zum Knethaken schieben.

30 Minuten Teigruhe bei 24°C.

Nochmals 20 Minuten auf niedrigster Stufe kneten.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben, mit Wasser glattstreichen und die Kastenform mit einem schweren, ofenfesten Deckel abdecken (keine Alufolie, da sie am Teig festbäckt).

Den Teig 60 Minuten bei 24-26°C reifen lassen.

Bei 105°C mit Dampf 18 Stunden backen. Der Dampf sorgt für eine bessere Wärmeverteilung im Backraum.

Das Brot erst nach 1-2 Tagen anschneiden.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 21 Stunden

