



Herzhaft-sÄÄe Brotzeit: einfaches Pumpernickel [Buchvorstellung*]

Description

Na, habt Ihr an Ostern viel Schokolade gefuttert? Ich habe die Tage unter anderem dafÄr genutzt, ein [Brot](#) zu backen. In arbeitsreichen Wochen kommt das oft zu kurz, deswegen landen meist die sÄÄen Kuchen vom Wochenende im Schokohimmel. Aber ein neues Buch – schlicht „[Gutes Brot](#)“* – und vier freie Tage am StÄck, da habe ich doch glatt mal wieder etwas Herzhaftes gebacken. Und hinterher bin ich immer wie stolz wie Oskar, wenn es klappt ö™, .

Wobei Pumpernickel, dieses ganz besondere Schwarzbrot, ja auch eine gewisse SÄÄe hat. Der Teig ist schnell gemacht und kommt ohne Sauerteig aus. Das Backen dauert dann seine Zeit. Fangt also nicht erst um 22 Uhr mit der Zubereitung an ö. .



Abendbrot

default watermark



Teig fÅ¼r
Pumpernickel

default watermark



einfaches Pumpernickel
Recipe Type: Brot, Schwarzbrot, Vollkornbrot
Author: Schokohimmel
... ein einfaches Schwarzbrot
Ingredients



- 500 g Weizenschrot
- 250 g Roggenschrot
- 200 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Sesam oder Leinsamen (ich: beides, 50/50)
- 500 g Weizenmehl (ich: Weizenvollkornmehl)
- 1 l Buttermilch
- 1 TL Salz
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 1 Packung Rã¼benkraut (ich dann auf gut Glã¼ck: 450 g)

Instructions

1. Beide Schrotsorten, Sonnenblumenkerne, Sesam/Leinsamen und Mehl in einer groã¼ßen Schã¼ssel mischen.
2. Buttermilch in einen Topf geben und auf dem Herd langsam erwã¼rmen. ACHTUNG: bitte nur lauwarm werden lassen! Hefe, Rã¼benkraut und Salz unter stã¼ndigem Rã¼hren mit dem Schneebesen hinzufã¼gen.

3. Den lauwarmen (jetzt bräunlichen) Buttermilch-Mix über das Schrot-Mehl-Körner-Gemisch geben und alles gut vermengen. Ich habe es aber nur mit einem Löffel und Schneebesen gemacht.
4. Den Teig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Kastenformen verteilen.
5. Die Brote ca. 2:45 Stunden bei ca. 130° Umluft backen; das Brot sollte mehr garen als backen.
6. Nach der Backzeit den Ofen ausschalten, die Pumpernickel mit Alufolie abdecken und zwei weitere Stunden im abgeschalteten Ofen stehen lassen.
7. Rausholen, auskühlen lassen, in Scheiben schneiden, genießen!

Serving size: 2 Kastenformen

Notes

– Weizen und Roggen habe ich im Bio-Supermarkt gekauft und vor Ort direkt mahlen und schroten lassen. [br][br]- Mit der Teigmenge habe ich nach Augenmaß zwei Kuchen-Kastenformen befüllt: [br]– eine 30 cm lange (Brotgewicht hinterher: 1.460 g), [br]– eine 25 cm lange (Brotgewicht hinterher: 1.130 g)[br]- ein Brot habe ich dann eingefroren. Ihr kommt das Rezept natürlich auch halbieren, aber der langen Backzeit lohnt es sich, direkt die angegebene Menge zuzubereiten.

Ein kräftig-kerniger Genuss! Die Konsistenz des Brotes ist super – nichts bröckelt, es ist schön saftig. Fantastisch, was man alles selber herstellen kann. Brotbacken hat für mich eine andere Bedeutung als Kuchenbacken, weil es so viel Geduld und Mühe erfordert (und meine [Rührkuchen](#) gehen ja meist recht fix öh).

Bei der Rübkraut-Menge war ich mir, wie im Rezept beschrieben, etwas unsicher. Denn die Angabe „1 Packung Rübkraut“ hat mich etwas ratlos zurückgelassen. Wer weiß, ob alle Rübkraut-Packungen immer gleich viel Inhalt haben? Ich habe mich jedenfalls dann für 450 g (das ist hier die Packungsgröße) entschieden und das hat das Brot schon ziemlich schön gemacht. Probiert's mal aus!

Für alle Gesund-Frühstücker schiebe ich dieses Pumpernickel auch noch zu [tastesherr](#) über. Das aktuelle ich-backs-mir-Thema ist nämlich [Brunchrezepte](#). Pumpernickel kann da nie schaden! öh™,



Buchvorstellung „Gutes Brot“

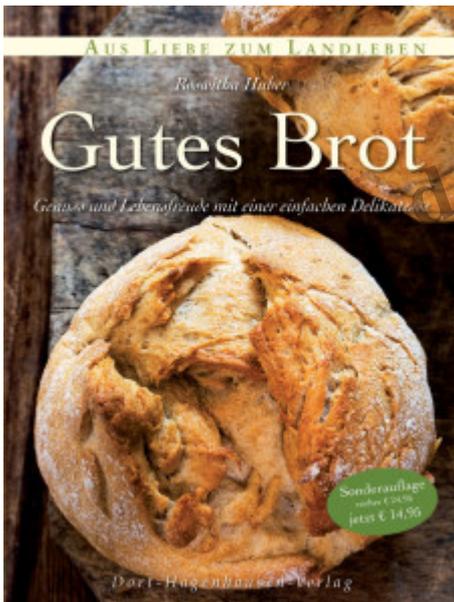
Eines vorweg: Ich freue mich, dass ich jetzt ein schönes Buch zum Thema Brotbacken im Regal stehen habe. Neben all dem Säckram macht sich das sehr gut öh™, .

Das Werk geht über eine reine Rezeptsammlung weit hinaus. Man spürt richtig die Leidenschaft für das einfache Landleben, die Landwirtschaft und viel Fachwissen rund um das Thema „Brot“ der Autorin. So erfährt der Leser etwas zur Geschichte und Bedeutung des Brotes, den Einfluss des Klimas auf die Backeigenschaften und bekommt Infos zu Mehltypen, Getreidesorten und weiteren Zutaten wie Brotgewürzen.

Dazu: Wissenswertes und Anleitungen zu/ für Sauer- und Hefeteig, zum Knetvorgang und vieles mehr. Das alles ist sehr persönlich und mit viel Liebe von der „Brotfrau“ beschrieben und toll bebildert. Außerdem nimmt Roswitha Huber uns mit auf Reisen und stellt uns Brotspezialitäten und Feste rund ums Brot aus aller Welt vor.

Die eigentliche Rezeptvielfalt ist groß: Walnussbrot, Butterstoast, Landbrot, Quarkbrot, Bananenbrot, Schüttelbrot, Brezen, Olivenbrötchen... Für jeden ist etwas dabei. Zudem liefert die Autorin auch Rezepte mit Brot wie Arme Ritter oder Schwammerlknödel.

Ich finde: ein tolles Werk, das mit all dem Wissen rund um das Brot und vor allem mit der persönlichen Begeisterung, die von der Autorin auf den Leser übergeht, über den Standard hinausgeht.



default watermark

Inhalt

Vom Fladen zur Delikatesse / Mythos Brot / Feuer & Korn / Hitze, Wetter & Wärme / Getreide, Mehl, Zutaten & Gewürze / Vom Dunst zur Type und zum Teig / Gehen, ziehen, kneten / Sauerteig & Hefeteig / Brotvielfalt und Rezepte / Kleine Brote, Rezepte / Die Reisen der Bäckerin / Kochen und Backen mit Brot / Holzofen-Tradition / Feste rund ums Brot

Auf einen Blick

[Roswitha Huber: Gutes Brot](#) (Sonderausgabe) Genuss und Lebensfreude mit einer einfachen Delikatesse

Seiten: 192; Format: 200 x 260 mm; Ausstattung: Hardcover; Sprache(n): Deutsch; Verlag: Dort-Hagenhausen; ISBN: 978-3-86362-042-4

**Das Buch wurde mir vom Verlag unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank dafür!*

Category

1. Brot & Brötchen
2. Produkttests & Buchrezensionen

Tags

1. Brot
2. Hefe
3. Leinsamen
4. Roggenschrot
5. Schwarzbrot
6. Sesam
7. Sonnenblumenkerne
8. Vollkorn
9. Vollkornbrot
10. Weizenschrot

Date Created

3. April 2016

Author

schokohimmel

default watermark