

Artikel von Ketex -Der Hobbybrotbäcker-

Doppelback

2011-10-28 15:10:22 Ketex



Das Doppelback ist in unserer Gegend ein allseits sehr beliebtes Brot. Es ist ein einfach zu backendes, aber auch sehr köstliches Brot, dass zu 68 % aus Weizenmehl 1050 und zu 32 % aus Roggenmehl 1150 besteht. Man kann es sehr gut nur mit Sauerteig backen. Ich habe es hier mit ein wenig Hefe (10 g) gebacken. Damit lässt sich die Gare besser kontrollieren.

Den wunderschönen, handgearbeiteten Brottopf haben wir von einem, an meinen Backseminaren teilnehmenden Ehepaar, als Geschenk erhalten.

Vielen Dank noch einmal dafür an Christiane und Wolf.

Sauerteig

- 130 g Roggenmehl 1150
- 130 g Wasser
- 13 g Roggen-Anstellgut

Alles gut vermischen und dann 16 – 18 Stunden bei Raumtemperatur (besser wäre 26°) reifen lassen.

Hauptteig

- Sauerteig
- 110 g Roggenmehl 1150
- 465 g Weizenmehl 1050
- 325 g Wasser
- 13 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 8 g Roggenmalz
- 1 TL flüssiges Backmalz

Alle Zutaten in der Küchenmaschine 7 Minuten kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.

Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und auf die bemehlte Arbeitsplatte, oder auf ein ganz leicht bemehltes [Teigbearbeitungstuch](#) geben.

Erst rund wirken und dann so zusammen stoßen, dass er gut in eine gefettete (ich nehme Butter) Kastenform passt. Der Teig lässt sich wirklich hervorragend bearbeiten und klebt so gut wie gar nicht.

Anschließend die Kastenform zur Gare stellen. Wenn der Teig den Rand der Form erreicht hat, bei 250° für 15 Minuten anbacken und dann weitere 45 Minuten bei 180° backen. Jetzt aus der Form nehmen und nochmals für 20 Minuten bei Umluft 180° backen. Das Brot bekommt eine ganz rösche Kruste und schmeckt hervorragend.

Viel Spaß beim Nachbacken.

