

Roggenbrot-walliserähnlich

Zur Zeit habe ich eine Art Brot-Flash und versuche nach langer Zeit mehr neue Sachen. Das [St. Gallerbrot](#) das so genial wurde und die Rezepte von [eigebrötli](#) sind extrem motivierend und darum habe ich zum ersten Mal einen reinen Roggensauerteig angesetzt und wage mich an an eine Kopie der Ausserschwiizer Version des original Walliser Brotes. Und bin sehr gespannt!!



Sauerteig 1 (5 Minuten)

- 10 g Weizensauerteig
- 80 g Roggenschrotmehl Coop
- 100 g Wasser

2 Tage im Kühlschrank, sah aber nach einem Tag schon so aus. Mein Problem war der grobe Roggenschrot und was ist jetzt das Roggenschrotmehl von Coop eigentlich? Darum bin ich zum [Panorama Bäcker](#) in Oerlikon, mein verlässlicher Lieferant von dunklem Roggenmehl der [Mühle Kleeb](#). Ich hab gefragt ob man groben und feinen Roggenschrot bestellen kann? Man kann, und den groben Roggenschrot hat es sogar, ist nur so weit unten links im Regal dass ich ihn nie gesehen habe. Dann bin ich zum Almnatura Laden von Migros in Oerlikon, die haben eine Getreidemühle und Roggen ganz. Ich hab mir 1 kg Roggen pur gekauft und hab eine Hälfte mit 7 (von 8=Schrot) und eine mit Stufe 5 gemahlen (2 ist die kleinste Stufe) und unten ist die Übersicht meiner Beute, leider mit Schatten und etwas unscharf. Der Roggenschrot grob von Kleeb besteht aus fast ganzen Körnern, der mit Stufe 7 gemahlene Schrott ist

deutlicher mehlig, Stufe 5 noch mehr und das Roggenschrotmehl vom Coop ist wie Vollkornmehl mit bisschen Kornstücken. Bin also so schlau wie vorher und backe bis auf das Brühstück mit bekanntem Mehl weiter.



Brühstück

Das ist etwas neues in meinem Repertoire, weil ich bis jetzt kaum ganze Körner oder Haferflocken verwendet habe. Aber bei diesem Brot ein Muss!

- 100 g grober Roggenschrot
- 10 g Salz
- 100 g kochendes Wasser

Salz mit Schrot mischen und mit dem kochenden Wasser übergossen und kurz rühren. Nach dem Abkühlen habe ich es mit Folie abgedeckt und bis zur Verwendung in den Kühlschrank gestellt.

Sauerteig 2

- 200g Sauerteig aus Roggenschrotmehl (Coop)
- 126 dunkles Roggenmehl (Mühle KleeB)
- 274 g Roggenschrotmehl Coop



- 400 g Wasser, handwarm

Da ich keine stabilen 28°C bieten kann habe ich die Wärmeschublade auf 40°C aufgeheizt und den Teig dort ruhen lassen. Nach 7 h waren es nur mehr 23°C, aber der Teig war schön luftig. Und er ist schon wieder bisschen eingesackt wenn die Oberfläche aufgerissen wurde. Darum bin ich dann weiter zum

Hauptteig

- Sauerteig 2
- 300 g Roggenschrotmehl
- 100g dunkles Roggenmehl
- 20 g Salz
- 200 g warmes Wasser

Ich muss sagen, da wurde mal so richtig klar was für ein tolles Zeug Gluten ist. Der Teig war wie versprochen enorm klebrig, und hat sich standhaft geweigert vom Kneithaken des Kenwood in die Mitte gezogen zu werden. Das heisst ich habe dann immer wieder den Rand in die Mitte geschaufelt und wieder weitergeknetet. Das für so ca. 8 Minuten Knetzeit. Dann mit Mehl bestäubt, abgedeckt und für 2 Stunden in die auf 40°C vorgeheizte Wärmeschublade platziert. Die Heizung habe ich dann abgeschaltet, die Temperatur fiel dann langsam in den 2 Stunden auf 24°C. Das sah dann schon recht gut aus und mit ordentlich Poren als der Teig auf die Arbeitsplatte gekippt wurde.



Der Teig wurde halbiert und nach Rezept nur kurz in Form gebracht und ordentlich bestäubt. Ich habe bei den ersten Anzeichen von rissen die Brote eingeschoben, also nach 10 Minuten. 5-10 Minuten mehr hätten vermutlich nicht weh getan.



Backkurve: 270°C-220°C, 60 Minuten

1. 1 Stunde auf 270 °C mit Stahlplatte im unteren Drittel des Ofens vorheizen.
2. Die Brote einschieben, nach 60 sec ordentlich mit der Wasserspritzflasche auf die Wände sprühen. Nach 2 Minuten wiederholen
3. Nach 5 Minuten Backzeit die Temperatur auf 220°C reduzieren und den Dampf ablassen

Das Ergebnis: für ein Walliser-Brot-Klon noch viel zu fein in der Struktur, aber ein saftiges, tolles Roggenbrot. Genial mit Butter und Salz!! Wie haltbar es ist werden wir mal Ende der Woche wissen!