



R e z e p t

Pumpernickel à la Gote

Zutaten für eine Kastenform von 30 cm Länge

... für den Sauerteig

- 500 g Roggenschrot
- 500 ml warmes Wasser
- 100 g Sauerteig-Ansatz
- 10 g Meersalz

...für den Teig

- 400 g Roggenschrot
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Rübenkraut
- 20 g Meersalz
- 250 ml heißes Wasser

Zubereitung

- Für den Sauerteig die Hälfte des Wasser mit dem Sauerteigansatz und dem Salz langsam mit dem Knethaken etwa 15 Minuten verkneten, bis ein bindender Teig entstanden ist. Dann während des weiteren Knetens langsam das restliche Wasser zugießen und weiter kneten, bis alles sehr gut verbunden ist.
- Abgedeckt bei Zimmertemperatur 15 Stunden gehen lassen.
- Für den Teig zunächst den Roggenschrot mit dem heißen Wasser 15 Minuten lang verkneten und 1 Stunde quellen lassen. Dann zusammen mit dem Sauerteig, Rübenkraut und dem Salz noch einmal etwa 10 Minuten sehr gründlich verkneten und den Teig anschließend mit den Händen gleichmäßig in die Kastenform drücken.
- Abgedeckt 3 Stunden gehen lassen.
- Backofen auf 250 Grad vorheizen. Kastenform mit Alufolie möglichst dicht abdecken und in den Backofen stellen. Gleichzeitig die Temperatur auf 90 Grad reduzieren und den Pumpernickel 15 Stunden backen. Hitze abschalten und im Backofen abkühlen lassen.
- Danach in Alufolie einwickeln und erst nach 48 Stunden anschneiden.