

Honigkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Brot
Pumpernick.
Info

Pumpernickel

* QUELLE

- Gepostet: Herbert Schmitt
- 15.02.95

Eine Besonderheit des Pumpernickels ist die typische Dunkelfärbung des Brotes die ins Schwarzbraune reicht. Diese ist darauf zurückzuführen, dass der Teig sehr lange bei relativ niedriger Temperatur von 140 bis 220 Grad Celsius gebacken, eher gegart wird. Den leicht süßlichen Geschmack erhält es durch eine leichte Karamelisierung der zugefügten Melasse. Im industriellen Bereich dauert der Backvorgang bis zu 24 Stunden bei niedrigen Temperaturen, die während des Backvorganges auf 110 Grad Celsius zurückgehen. Der Backofen muss fest verschlossen sein, damit die Feuchtigkeit im Backofen verbleibt und eine Krustenbildung vermieden wird.

Der Westfale betrachtet das Pumpernickel nicht nur als Trägerelement für leckeren Belag, sondern die dünnen Scheiben werden oft und gerne selbst zum Belag heller Brotsorten, was aber nicht ausschließt, dass man hier auch den alten Bibelspruch "Der Mensch lebt nicht vom Brot allein" eigenwillig ergänzt zu "es muss auch was dazwischen sein!" Und bitte nicht zu wenig, getreu eines Spruches aus dem westlichen Münsterland: "Ih soellt noit maehr aeten as wat ih unbedingt un met Gewalt herunter könnt kriegen." Für alle, die des Sandplatts nicht mächtig sind: Ihr sollt nicht mehr essen, als was ihr unbedingt und mit Gewalt herunter kriegen könnt!"