

Russische Biskuitrolle

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Brot

Russland

300 ml Wasser
1/2 ts Zucker
20 g Frische Hefe
2 tb Melasse
25 g Margarine
2 tb Essig
175 g Weizenvollkornmehl
--(Typ 1770)
75 g Kleie-Frühstücksflocken
1 1/2 ts Zerdrückter Kümmel
1/4 ts Zerdrückter Fenchelsamen
1 ts Salz
225 g Roggenvollkornschrot
--(Typ 1800)

* ZUM BESTREICHEN

1/2 ts Speisestärke (Maizena)
3 tb kaltes Wasser

* QUELLE

- The great book of bread
- von: Lorna Walker und
- Joyce Hughes
- erfasst von:
- Michael Bromberg

4-5 Essl. lauwarmes Wasser mit der Hefe und dem Zucker vermischen und 10 Minuten stehen lassen bis die Lösung Blasen bildet. Die Margarine mit der Melasse und dem restlichen Wasser ganz langsam in einem Topf zergehen lassen. Den Essig unterrühren und stehen lassen bis alles lauwarm ist. Das Weizenvollkornmehl mit der Kleie, dem Salz, dem Kümmel und dem Fenchel in eine große Schüssel geben. Mit der Hefelösung und der Melasseflüssigkeit zu einem weichen Teig verarbeiten. Das Roggenschrot unterkneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, eine Schüssel darüberstülpen und 15 Minuten ruhen lassen. Dann 10-15 Minuten mit etwas mehr Mehl durchkneten. Den Teig in einen beölten Plastikbeutel legen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Umfang verdoppelt hat. Dann zusammenschlagen und kneten. Den glatten Teig zu einem runden Laib (ca. 15 cm Durchmesser) formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und wiederum an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Brot auf das Doppelte

aufgegangen ist. Das dauert ungefähr eine Stunde.

Anschließend auf mittlerer Schiene in einem vorgeheizten Backofen (180oC, Gasstufe 2) 45-50 Minuten Backen. In der Zwischenzeit die Speisestärke mit dem kalten Wasser verrühren und eine Minute, unter ständigem Rühren, kochen lassen. Das Brot nach dem Backen damit bestreichen. Noch einmal kurz in den Backofen zurückschieben, damit sich die Glasur setzen kann. Anschließend das Brot auf einem Rost auskühlen lassen.