

# SELLERIEBROT

## Was braucht ihr ?

### Für den Sauerteig

- 30 g Anstellgut
- 125 g Roggenmehl (997)
- 125 g Wasser

### Für die Einlage

- 200 g gekochter Sellerie
- (15 g Butter)
- 30 g fein geraspelter roher Sellerie

### Für den Hauptteig

- Sauerteig
- Sellerie-Einlage
- 260 g Roggenmehl 997
- 175 g Weizenmehl (1050)
- 170 g Wasser
- 8 g Hefe
- 12 g Salz



## Wie wird's gemacht ?

Für den Sauerteig das Anstellgut homogen mit den restlichen Zutaten vermengen. Nun sollte der Teig etwa 12-16 Stunden bei Raumtemperatur zur Vollreife in Ruhe gelassen werden. Wie der Teig danach aussehen sollte könnt ihr [hier](#) nachlesen.

Am Backtag den ersten Teil Sellerie in Würfel schneiden und in ungesalzenem Wasser kochen bis er weich und leicht zu zerstampfen ist. Dies wird nun auch getan, dabei wird die Butter zugegeben, so verteilt sie sich später besser im Hauptteig.

Der zweite Teil Sellerie wird mit einer Reibe sehr fein geraspelt.

Der gekochte Sellerie kann noch heiß in die Rührschüssel überführt werden. Dann sollte die Temperatur jedoch mit kaltem Wasser so reguliert werden, dass die Mischung nur noch lauwarm ist (zur Not doch etwas abkühlen lassen). Nun die Hefe in der Sellerie/Wasser-Mischung lösen, den reifen Sauerteig hinzugeben und alles kurz vermengen. Jetzt die Mehlsorten und zum Schluss das Salz hinzugeben. Der Teig wird **4 Minuten** auf langsamer Stufe und **3 Minuten** auf schneller Stufe verknetet. Erst jetzt kommt der rohe Sellerie hinzu, dieser wird **1 Minute** lang auf Stufe 2 unter den Teig geknetet.

Der Teig bekommt jetzt eine Stockgare von **1 Stunde** bei Raumtemperatur verpasst, dabei wird er nach 30 Minuten leicht gefaltet (siehe [hier](#)).

Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche wird der Teig nun lang gewirkt, in Mehl gewendet und in ein Gärkorbchen gesetzt. Es schließt sich nun eine Stückgare von **45 Minuten** an.

Der Ofen wird mit gusseisernem Topf oder Lochblech auf **250° C** vorgeheizt (das Brot kann auch kurz vor dem Backen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestürzt werden). Der Brotlaib wird in den Topf oder auf das Blech gestürzt, etwa 1 cm längs eingeschnitten und dann in den Ofen geschoben. Die Temperatur des Ofens wird dann auf **230 °C** gesenkt. Wird das Brot frei gebacken empfiehlt sich ein leichter Schwaden. Das Backzeit beträgt etwa **1 Stunde** (im Topf).

**Tipp:** • Das Brot hat ein sehr sanftes, angenehmes Selleriearoma zu vernehmen. Wer noch mehr haben will kann den rohen Anteil an Sellerie um 15-20 g erhöhen.