



Roggen-Schoggi-Zopf

Ein Rezept von *BesondersGut*
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Sauerteig

10g Roggen-Anstellgut
80g Wasser
80g Roggen-Vollkornmehl

Brühstück

45g Altbrot, fein gemahlen
130g Wasser, kochend

Hauptteig

200g Wasser, ca. 50 °C
ganzes Brühstück
9g Salz
340g Roggenmehl, mittel (Type
997/1150)
170g Sauerteig
70g dunkle Schokolade, gewürfelt

SO WIRD'S GEMACHT

Sauerteig/Brühstück

Tag 1, abends: das Wasser und das aktive Roggen-Anstellgut in eine kleine Schüssel geben und mit einem Löffel sehr gut vermischen. Dann das Roggen-Vollkornmehl zugeben und ebenfalls gut untermischen. Lose bedeckt über Nacht bei 26-28 °C fermentieren lassen.

Tag 1, abends: das fein gemahlene Altbrot mit dem kochenden Wasser übergießen und gut umrühren. Kurz etwas abkühlen lassen, bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

Am nächsten Tag, morgens: das Brühstück 30 Minuten akklimatisieren. Das 50 °C warme Wasser in die Teigschüssel geben. Zuerst das Brühstück und das Salz mit dem Wasser vermischen. Anschliessend das Mehl und zuoberst den reifen Sauerteig, damit dieser nicht direkt mit dem für ihn zu warmen Wasser in Berührung kommt. Alles mit einer Hand während 5 Minuten vermischen und am Schluss noch kurz die Schoggistückli einarbeiten. Ideale Teigtemperatur: 28-30 °C. Bedeckt bei 28-30 °C 45 Minuten gären lassen.

Formen/Backen

Den Teig mit der Teigkarte auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben und je nach gewünschter Flechtart in entsprechend viele gleich grosse Teigstücke abwägen. Die Teigstücke mit genügend Mehl an den Händen und auf der Arbeitsfläche zu Strängen langrollen. Die Stränge nach dem Langrollen direkt in «Zöpfel-Position» auf ein Backpapier legen, auf dem die fragilen Stränge jetzt mit dem nötigen Geschick gezöpfelt werden.

Den Zopf gleichmässig mit Mehl bestäuben und nochmals ca. 1 Stunde – und nicht bedeckt – bei 28-30 °C gären lassen, bis an der Oberfläche kleine Risse erscheinen.

Den Zopf wenn gewünscht 10 Minuten vor dem Backen mit einem scharfen Messer einschneiden und im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 10 Minuten bei 240 °C mit Dampf backen. Nach 10 Minuten die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Anschliessend weitere 35-40 Minuten bei 210 °C fertig backen.