

# Pollerbrot Variationen





# Walnuss-Dinkel Brot

## Zutaten für 3 Walnuss-Dinkelbrote: Dinkelvollkornsauer:

- 240 g Dinkelvollkornmehl
- 240 g Wasser
- 24 g Anstellgut
- 2 g Salz

Stehzeit 16 -18 Stunden bei  
Raumtemperatur

## Brühstück:

- 70 g Dinkelvollkornmehl  
grob gemahlen
- 100 g Walnüsse, geröstet  
und gehackt
- 2 g Salz
- 170 g Wasser kochend

Wasser kochen und zu den Zutaten  
geben, Stehzeit min. 12 -16 Stunden  
bei Raumtemperatur

## Hauptteig:

- 506 g Dinkelvollkornsauer
- 340 g Dinkelvollkornmehl
- 342 g Brühstück
- 15 g Honig
- 25 g Walnussöl\*
- 10 g Hefe
- 12 g Salz\*
- ca. 250 g Wasser

\* Das Öl und das Salz erst zugeben  
wenn die Zutaten schon gut  
miteinander vermischt sind

## Zubereitung:

Die Zutaten vom Hauptteig in der Häussler Teigknetmaschine ca. 8 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel legen und abgedeckt ca. 40 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 3 Teile teilen.

Diese erst rund und dann länglich wirken. Die Brote in die gefetteten Pollerformen geben. Anschließend 40-45 Minuten ruhen lassen. Danach in der Form backen.



Im Holzbackofen:

Bei ca. 270° C einschießen  
Backzeit ca. 60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 270° C,  
Unterhitze 170° C.  
Backzeit etwa 60 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen,  
nach 10 Minuten auf 180° C zurückschalten.  
Weitere 50 Minuten fertig backen.



# Einkornvollkornbrot

## Zutaten für 3 Einkornvollkornbrot:

### Einkornvorteig:

- 225 g Einkornvollkornmehl
- 225 g Wasser
- 1 g Hefe

Stehzeit ca. 16-18 Stunden bei Raumtemperatur

### Brühstück

- 90 g Sonnenblumenkerne
- 90 g Kürbiskerne
- 40 g Sesam
- 40 g Leinsamen
- 240 g Wasser kochend
- 5 g Salz

Wasser kochen und zugeben, Stehzeit min 12-16 Stunden bei Raumtemperatur

### Hauptteig:

- 451 g Einkornvorteig
- 90 g Einkornvollkornmehl
- 315 g Dinkelmehl Type 1050
- 505 g Brühstück
- 25 g Pflanzenöl \*
- 12 g Hefe
- 7 g Salz\*
- ca. 150 g Wasser

\*Das Öl und das Salz erst zugeben wenn die Zutaten schon gut miteinander vermischt sind

## Zubereitung:

Die Zutaten vom Hauptteig in der Häussler Teigknetmaschine ca. 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel legen und abgedeckt ca. 40 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 3 Teile teilen.

Diese erst rund und dann länglich wirken. Die Brote in die gefetteten Pollerformen geben. Anschließend 40-45 Minuten ruhen lassen. Danach in der Form backen.



Im Holzbackofen:

Bei ca. 270° C einschießen  
Backzeit ca. 60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 270° C,  
Unterhitze 170° C.  
Backzeit etwa 60 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen,  
nach 10 Minuten auf 180° C zurückschalten.  
Weitere 50 Minuten fertig backen.



# Roggenvollkornbrot

## Zutaten für 3 Roggenvollkornbrote:

### Grundsauer (1. Stufe):

- 180 g Roggenvollkornmehl
- 135 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Stehzeit 15-24 Stunden,  
Raumtemperatur

### Vollsauer (2. Stufe)

- 330 g Grundsauer
- 270 g Roggenvollkornmehl
- 270 g Wasser

Stehzeit 3-3,5 Stunden bei  
Raumtemperatur

### Hauptteig:

- 870 g Reifer Sauerteig
- 550 g Roggenvollkornmehl
- 380-400 g Wasser (Ca.-Angabe)
- 30 g Honig
- 10 g Hefe
- 22 g Salz

## Zubereitung:

Die Zutaten vom Hauptteig in der Häussler Teigknetmaschine ca. 8 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in 3 Teile teilen.

Diese erst rund und dann länglich wirken. Die Brote in die gefetteten Pollerformen geben. Anschließend 40-45 Minuten ruhen lassen. Danach in der Form backen.



Im Holzbackofen:

Bei ca. 280° C einschießen  
Backzeit ca. 60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280° C,  
Unterhitze 200° C.  
Backzeit etwa 60 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen,  
nach 10 Minuten auf 180° C zurückschalten.  
Weitere 50 Minuten fertig backen.



# Toastbrot

## Zutaten für 3 Toastbrot:

- 630 g Weizenmehl Type 550
- 6 g Salz
- 1 EL Essig
- 1 EL Honig
- 55 g Butter
- 1 Eigelb
- 17 g Backmalz
- ca. 350 g lauwarme Milch
- 25 g Hefe

## Zubereitung:

Die Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine ca. 12 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel legen und abgedeckt ca. 50 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 3 Teile teilen.

Diese erst rund und dann länglich wirken. Die Brote in die gefetteten Pollerformen geben. Weitere 20-30 Minuten ruhen lassen. Danach in der Form backen.



Im Holzbackofen:  
Bei ca. 270° C einschießen  
Backzeit ca. 60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 270° C,  
Unterhitze 170° C.  
Backzeit etwa 60 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 250° C einschießen,  
nach 10 Minuten auf 190° C zurückschalten.  
Weitere 50 Minuten fertig backen.

## Ausbrennen der Pollerbrotdformen:

Vor der Erstbenutzung der Formen sollten diese zunächst ausgebrannt werden. Dies erleichtert später auf Dauer das lösen der Brote aus den Formen. Dazu geben Sie die Formen für ca. 30 Minuten in einen heißen Ofen. Nehmen Sie diese anschließend heraus und sprühen sie mit Trennspray ein. (Alternativ kann auch ein anderes Pflanzenfett verwendet werden). Anschließend geben Sie die Formen für weitere 30 Minuten in den Ofen zurück.

Einbrenntemperaturen:



Im Holzbackofen:  
Bei ca. 270° C



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 270° C,  
Unterhitze 180° C



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 200° C

Wenn die Formen ausgekühlt sind können Sie zum ersten Mal zum Backen verwendet werden. Fetten Sie die Formen dazu gut ein und geben Ihren Teig in die Form. Nach dem Backen lösen sich nun die Brote gut aus der Form. Zur Reinigung die Formen am besten nur mit einem feuchten Tuch ausreiben.

## Pollerbrotdform:

Erhältlich bei uns im Backdorf  
oder im Shop unter:  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

