

Siegerländer Schanzenbrot



Der Backes wird am Vortag abends mit vier bis sechs gebundenen Schanzen von Eichen- und Birkenreisern aus dem Hauberg vorgeheizt. Die Glut bleibt bis zum nächsten Tag im Backofen. Am nächsten Tag wird der Backes morgens erneut mit vier bis sechs Schanzen aufgeheizt. Die Glut wird danach ausgefegt. Nach dem Aufheizen wird eine Stunde gewartet, damit die "Flughitze" entweicht. Die Temperatur des Ofens beträgt jetzt ca. 250 °C.



Anschließend werden die Brotlaibe (ca. 20 Zwei-Kilogramm- Brote; maximal bis 40 Brote) in den Ofen geschoben und ausgebacken.

Der Backvorgang dauert etwa 90 Minuten. Vor dem Einschoben der Brote werden diese mit Wasser bestrichen. Dadurch wird die Teighaut elastisch, die Hefe dehnt sich, das Brot kann nicht reißen. Die Brotkruste ist entscheidend für den Geschmack, der durch den Geruch des Holzreisigs erzeugt wird.

Für die Sauerteigerstellung eignet sich besonders gut Roggenmehl. Roggenmehl hat eine natürliche Säure. Für den Anfang benötigt man einen faustgroßen Klumpen eines gewöhnlichen Brotteiges als Starter. Er bleibt -mit einem Tuch bedeckt- an einem warmen Platz drei bis vier Tage stehen. Danach ist sein Geruch wohl angenehm aber deutlich sauer.

Nun wird der Starter mit 0,5 kg Mehl und 0,4 Liter warmem Wasser vermischt. Er bleibt in einer mit einem Tuch bedeckten Schüssel über Nacht an einem warmen Platz stehen. Am nächsten Tag soll er Blasen werfen. Das ist jetzt der "Vollsauer". Wenn man auch weiterhin Sauerteigbrot backen will, füllt man etwa ein Marmeladenglas voll ab und hebt ihn gut verschlossen bis zum nächsten Backtag auf. Kühl gelagert hält sich der Vollsauer etwa eine Woche.



Rezept zur Herstellung von etwa 15 Zwei-Kilogramm-Siegerländer-Schanzenbrot benötigt man:
1 Kg. Voll- oder Grundsauer
5 Kg. Roggenmehl
5 Liter warmes Wasser (ca. 36 °C)
Diese Mischung wird zugedeckt und bleibt ca. 12 Stunden bei warmen Temperaturen stehen. Die Masse steigt etwa um die Hälfte. Dann kommen 10 Kg. Roggenmehl, 6 Liter Wasser und 300 Gramm Salz hinzu.

Der Teig ist gut zu kneten, bis er geschmeidig und weich ist. Die Brotlaibe sind zu formen und mit Wasser zu bestreichen. Danach werden die Brote in den vorgeheizten Ofen (ca. 250 °C) geschoben.

Die Siegerländer nennen das "einschießen" und deshalb heißt auch das flache Holzbrett mit sehr langem Holzstiel (aus einem Stück angefertigt) "Schössel". Das richtige Holz macht den Geschmack aus



Die Geschmacksrichtung beeinflussen:
Die Wahl des Schanzenholzes (Eiche, Birke, Buche, u. a.), das Verbleiben von Glutstücken im Ofen, die gleichmäßige Hitzeausstrahlung.

Nach dem Ausbacken (ca. 90 Minuten) eignet sich die Resthitze des Ofens in vorstehend beschriebener multifunktionaler Energieausbeute zum Backen von Reibekuchen ("Riewekoche"), Speckbrötchen, Wecken, Pflaumenkuchen usw.

Am besten schmecken Siegerländer Schanzenbrote und Reibekuchen mit frischer Salzbutter (dick bestreichen) oder wer es noch deftiger mag, belegt mit dünn geschnittenen Scheiben von hausgemachtem, geräuchertem Siegerländer Bauernschinken. Schanzenbrote kann man in Steintöpfe gelegt und an kühler Stelle (Keller) deponiert etwa 4 - 6 Wochen aufbewahren. Das Brot enthält keine chemischen Stoffe.