

Ruchmehl-Ring

- Freitag, April 26, 2019

<https://ketex.de/blog/ruchmehl-ring/>

Seit kurzem haben wir eine Kranzform aus Keramik im Shop. Ähnlich wie die Backglocke hat sie den großen Vorteil, dass durch den gewölbten Deckel die Feuchte des Teigs während des Backens gut gehalten wird. Dadurch entstehen sehr lockere Backwaren. Man kann darin hervorragend Couronne-Brote (z.B. [Couronne](#)) oder auch Brötchen backen.

Ich habe dies zum Anlass genommen und einen Ruchmehl-Ring gebacken. Geschmacklich ist das Ergebnis hervorragend. Optisch habe ich noch Luft nach oben...

1. Zutaten

- 500 g [Original Schweizer Ruchmehl](#)
- 270 g Wasser (lauwarm, ideal sind 35 °C)
- 5 g Hefe
- 10 g Salz
- 5 g [enzymaktiviertes flüssiges Backmalz](#)
- 20 g Olivenöl

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Zunächst die Hefe im Wasser auflösen. Backmalz dazu geben und verrühren. Das Salz mit dem Mehl vermischen. Anschließend das Mehlgemisch und das Olivenöl zum Hefewasser geben. Den Teig in der [Knetmaschine](#) etwa 6 Minuten kneten. Anschließend in einer geölten [Teigwanne](#) mindestens vier Stunden ruhen lassen (zum Beispiel im [Gärautomaten](#), ideal sind 28°). Mehrfach [dehnen und falten](#). Nach der Gare den Teig auf der Arbeitsplatte (zum Beispiel auf einem [Teigbearbeitungstuch](#)) länglich wirken und in 8 gleich große Stücke teilen. Die 8 Teiglinge rund wirken. Die [Kranzform](#) mit flüssiger Butter oder Öl auspinseln und die Teiglinge hineingeben. Mit dem Deckel abdecken und für 45 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Danach die Teiglinge mit Wasser abpinseln und mit Mehl besprenkeln. Dann für 25 Minuten in der geschlossenen Form abbacken. Nun den Deckel abnehmen und für weitere 5 Minuten offen fertig backen.