

# Ruchmehl-Ring

- Donnerstag, April 18, 2019

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

Zurück

Weiter

*Seit kurzem haben wir eine Kranzform aus Keramik im Shop. Ähnlich wie die Backglocke hat sie den großen Vorteil, dass die Feuchte des Teigs während des Backens durch den gewölbten Deckel 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 [enzyminalaktives 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 in die Vertiefungen legen. 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.

## Ruchmehl-Ring

*Seit kurzem haben wir eine Kranzform aus Keramik im Shop. Ähnlich wie die Backglocke hat sie den großen Vorteil, dass die Feuchte des Teigs während des Backens durch den gewölbten Deckel 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...*

- Knetmaschine
- Teigwanne
- Gärautomaten
- Teigbearbeitungstuch
- Kranzform

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

1. Zunächst die Hefe im Wasser auflösen. Backmalz dazu geben und verrühren. Das Salz mit dem Mehl vermischen.
2. Anschließend das Mehlgemisch und das Olivenöl zum Hefewasser geben.
3. 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°).
4. 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.
5. Die 8 Teiglinge rund wirken.
6. Die Kranzform mit flüssiger Butter oder Öl auspinseln und die Teiglinge in die Vertiefungen

legen.

7. Mit dem Deckel abdecken und für 45 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250 Grad vorheizen.
8. Danach die Teiglinge mit Wasser abpinseln und mit Mehl besprenkeln.
9. Dann für 25 Minuten in der geschlossenen Form abbacken. Nun den Deckel abnehmen und für weitere 5 Minuten offen fertig backen.

Brot

Schweiz

flüssiges Backmalz, Hefe, Ruchmehl

---

-