

Schweizer Brot aus Ruchmehl (1. Versuch)

- Donnerstag, Januar 20, 2011

<https://ketex.de/blog/schweizer-brot-aus-ruchmehl-1-versuch/>

Nachdem Petra Holzappel auf Ihrem Blog das "Pane Valle Maggia" vorgestellt hat, habe ich versucht, auch so ein ähnliches Brot zu backen. Leider stand mir das Spezialmehl, das sie verwendet hatte, nicht zur Verfügung, und deshalb bin ich auf das schweizerische Ruchmehl ausgewichen. Es fehlt bei meinem Brot noch etwas die ganz große Porung, und die Kruste ist auch noch nicht so schön rösch. Es hat aber einen fantastischen Geschmack.

1. Sauerteig

- 160 g [Ruchmehl](#)
- 160 g Wasser
- 16 g [Weizenanstellgut](#)
- 2 g Frischhefe

Alles gut klümpchenfrei verrühren. Für 2 Stunden anspringen lassen und dann für 14 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit einer Frischhaltefolie abdecken.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 100 g [Manitobamehl](#)
- 50 g [Roggenmehl 1150](#)
- 50 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 300 g [Ruchmehl](#)
- 330 g Wasser
- 14 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Salz in der [Küchenmaschine](#) 12 Minuten kneten. Danach das Salz zugeben und noch 3 Minuten kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.

Jetzt den Teig falten (nach der [strech&fold](#)-Methode) und wieder eine Teigruhe von 30 Minuten.

Danach wieder falten und erneut eine Teigruhe von 30 Minuten.

Jetzt den Teig vorsichtig rundwirken und mit dem Schluß nach oben in ein gut bemehltes [Gärkörbchen](#) geben.

Den Backofen in der Zwischenzeit auf 250° aufheizen. Nach 60 Minuten Gare den Teigling auf ein Backblech stürzen, einschneiden und 15 Minuten anbacken. Den Ofen dann auf 180° herunterstellen und

noch 45 Minuten backen. Das Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

Das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.

-