

Schweizer Ruchmehlbrötli

- Sonntag, März 18, 2012

<https://ketex.de/blog/schweizer-ruchmehlbrotli/>

Ruchmehl wird in deutschen Rezepten kaum benutzt. In der Schweizer Bäckerei ist das Mehl dagegen sehr häufig in Gebrauch. Es ist ein Weizenmehl, das mit den Randschichten des Kornes vermahlen wird. Dadurch bekommt das Brot einen kräftigeren Geschmack, und die Krume hat eine beige Farbe.

Durch die lange erste Teigruhe bekommt das Brot eine schöne mittelgroße Porung. Allerdings sind die Teiglinge nicht leicht zu händeln.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 125 g [Original Schweizer Ruchmehl](#)
- 90 g Wasser
- 15 g [Weizen-ASG](#)

Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und bei Raumtemperatur (besser wären 26°) 15-18 Stunden reifen lassen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 375 g [Original Schweizer Ruchmehl](#)
- 260 g Wasser
- 13 g. Hefe
- 11 g Salz
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Das Backmalz und anschließend die Hefe in dem Wasser auflösen. Alle Zutaten ohne das Salz 10 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Danach das Salz zugeben und nochmals 5 Minuten kneten.

Dann schließt sich eine Teigruhe von 60 Minuten (!!!) an. Anschließend den Teig in 2 gleich große Stücke teilen und vorsichtig erst rund und dann oval wirken. Mit dem Schluss nach oben in [Leinentücher](#) einziehen. 15 Minuten garen lassen, dann die Teiglinge umdrehen und mit einem schmalen Rollholz mittig eindrücken. Die Teiglinge zusammendrücken und wieder mit dem Schluß nach oben in die Tücher legen. Nach weiteren 15 Minuten die Teiglinge umdrehen, einschießen und bei 240° 15 Minuten

anbacken. Dabei stark schwaden. Nach diesen 15 Minuten den Dampf ablassen und noch weitere 15 Minuten bei 180° fertig backen.

-