

Mutschlibrot

- Mittwoch, November 28, 2012

<https://ketex.de/blog/mutschlibrot/>

Zurück

Weiter

Da ich in meinen Mehlvorräten kein Schweizer Weizenmehl Type 400 (wie im Originalrezept) habe, ist dieses Schweizer Rezept einfach mit einer Mehlmischung aus Weizenmehl 550 und 1050 gebacken. Durch die Mischung bekommt man ein Weizenmehl Type 700, das in dem Buch "Pain" (aus dem auch dieses Rezept stammt) oft benutzt wird.

Es ist ein relativ einfaches Rezept, das außer der Pâte fermentée und der langen Gare keinerlei Besonderheiten aufweist. Das Brot ist für jede Feier oder für jedes Buffet ein Hingucker.

Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Alter Teig

(Pâte fermentée)

- 50 g [Weizenmehl 550](#)
- 30 g [Weizenmehl 1050](#)
- 50 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 2 g Salz

Alles gut miteinander verkneten und mindestens 48 Stunden im Kühlschrank lagern. Je älter der Teig ist, um so aromatischer wird das Gebäck.

2. Hauptteig

- 640 g [Weizenmehl 550](#)
- 360 g [Weizenmehl 1050](#)
- 135 g alter Teig (Pâte fermentée)
- 600 g Wasser
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 24 g Hefe
- 24 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten je nach [Küchenmaschine](#) 10-15 Minuten kneten. Danach folgt eine Teigruhe von 90 Minuten bei Raumtemperatur.

Jetzt den Teig in 9 gleich große Teile à 200 g teilen. Jedes Teil kurz durchkneten und stramm rundwirken. Immer 3 Teigballen zu einem Kleeblatt zusammenlegen, mit Roggenmehl besieben und auf einem Back- oder [Lochblech](#) weitere 90 Minuten abgedeckt zur Gare stellen.

Den Ofen auf 230° vorheizen und beim Einschließen kräftig schwaden. Nach 10-15 Minuten den Dampf ablassen und je nach gewünschten Bräunungsgrad noch 15-20 Minuten fertig backen.

Mutschlibrot

Da ich in meinen Mehlvorräten kein Schweizer Weizenmehl Type 400 (wie im Originalrezept) habe, ist dieses Schweizer Rezept einfach mit einer Mehlmischung aus Weizenmehl 550 und 1050 gebacken. Durch die Mischung bekommt man ein Weizenmehl Type 700, das in dem Buch "Pain" (aus dem auch dieses Rezept stammt) oft benutzt wird.

Es ist ein relativ einfaches Rezept, das außer der Pâte fermentée und der langen Gare keinerlei Besonderheiten aufweist. Das Brot ist für jede Feier oder für jedes Buffet ein Hingucker.

Viel Spaß beim Nachbacken.

- Küchenmaschine
- Back- oder Lochblech

1. Alter Teig (Pâte fermentée)

- 50 g Weizenmehl 550
- 30 g Weizenmehl 1050
- 50 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 2 g Salz

2. Hauptteig

- 640 g Weizenmehl 550
- 360 g Weizenmehl 1050
- 135 g alter Teig (Pâte fermentée)
- 600 g Wasser

- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)
- 24 g Hefe
- 24 g Salz

1. Alter Teig (Pâte fermentée)

1. Alles gut miteinander verkneten und mindestens 48 Stunden im Kühlschrank lagern. Je älter der Teig ist, um so aromatischer wird das Gebäck.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten je nach Küchenmaschine 10-15 Minuten kneten. Danach folgt eine Teigruhe von 90 Minuten bei Raumtemperatur.
2. Jetzt den Teig in 9 gleich große Teile à 200 g teilen. Jedes Teil kurz durchkneten und stramm rundwirken.
3. Immer 3 Teigballen zu einem Kleeblatt zusammenlegen, mit Roggenmehl besieben und auf einem Back- oder Lochblech weitere 90 Minuten abgedeckt zur Gare stellen.
4. Den Ofen auf 230° vorheizen und beim Einschließen kräftig schwaden. Nach 10-15 Minuten den Dampf ablassen und je nach gewünschten Bräunungsgrad noch 15-20 Minuten fertig backen.

Brot

Deutsch

alter Teig, flüssiges Backmalz, Hefe, Pâte fermentée, Weizenmehl

-