

Basler Brot

- Samstag, August 15, 2009

<https://ketex.de/blog/basler-brot/>

Nach langem Suchen habe ich jetzt das ultimative Rezept für ein Basler Brot auf dem Blog "1x umrühren bitte" gefunden. Normalerweise wird dieses Brot mit Ruchmehl gebacken. Ruchmehl ist ein ausschließlich aus Weizen produziertes Mehl. Im Gegensatz zum Weißmehl, das vorwiegend aus dem inneren Teil des Getreidekornes hergestellt wird, wird das Ruchmehl nach dem Entzug von Weißmehl gewonnen. Es enthält also noch einen Teil der äußeren Schalenschicht und somit mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine aus der Randschicht des Kornes. In Deutschland ist es nicht leicht zu bekommen. Ich biete es jetzt in meinem Shop an. Ansonsten kann man das Ruchmehl auch durch Weizenmehl 1050 ersetzen - obwohl das natürlich nicht ganz "original" ist.

Das Basler Brot ist ein sehr leckeres und luftiges Brot mit einer sehr röschen Kruste. Die Kruste sollte beim Abkühlen fenstern.

1. Gesäuerter Vorteig

- 80 g [Ruchmehl](#) (oder Weizenmehl 1050)
- 80 g Wasser
- 10 g fester aktiver [Weizensauerteig](#) (TA 150 bis TA 160)
- 2 g Frischhefe

Am Vorabend alles gut verrühren und bei 26° 16 Std. reifen lassen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 330 g [Ruchmehl](#) (oder Weizenmehl 1050)
- 13 g Hefe
- 11 g Salz
- 190 g Wasser

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Die Hefe in 50 g Wasser auflösen. Den Vorteig ebenfalls mit etwas Wasser (50 g) verdünnen. Alle Zutaten zu einem weichen, noch leicht klebrigen Teig verkneten. Im [Spiralkneter](#) habe ich den Teig 15 Minuten geknetet. Die Teigttemperatur war am Ende 27 °C. Der Teig löst sich von der Teigschüssel und klebt noch leicht an den Fingern.

Den Teig 90 Minuten zugedeckt ruhen lassen, jeweils nach 30 Minuten einmal falten ([stretch&fold](#)), insgesamt 3-mal.

Den Teig halbieren und behutsam zu länglichen Ovalen formen, gut bemehlen (ich habe sie mit kaltem Wasser abgestrichen) und so auf ein Backblech zusammenlegen, dass sie an einem Ende zusammenstoßen.

Zugedeckt für 60-75 Minuten zur Gare stellen.

Den Backofen auf 240° aufheizen. Dann das Backblech mit den beiden Brotlaiben einschieben und kräftig schwaden. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 180° herunterschalten und noch 10 Minuten weiterbacken. Das Brot aus dem Ofen nehmen, den Ofen nochmals auf 230° aufheizen und das Brot nochmals 10 Minuten backen. Das ergibt eine sehr rösche Kruste.

Aber Vorsicht, die letzten 10 Minuten auf Sicht backen.

-