

Basler Brot neu

- Samstag, Juli 23, 2016

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

Dieses in Basel und über die Schweizer Grenzen hinaus bekannte und leckere Brot musste ich unbedingt mit dem Original Schweizer Ruchmehl backen. Diesmal kommt zum Teig ein Sauerteig, der den kräftigen Geschmack noch unterstützt. Wenn man es isst, glaubt man gar nicht, dass es sich um ein Weizenbrot handelt. Die Großporigkeit macht die Krume weich. Leider ist es mir nicht gelungen, dass die Kruste fenstert.

1. Sauerteig

- 250 g [Ruchmehl](#)
- 250 g Wasser
- 25 g [Weizenanstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und für 18 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt in einer Schüssel gehen lassen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 700 g [Ruchmehl](#)
- 50 g [Roggenmehl 1150](#)
- 600 g Wasser (27–28°)
- 16 g Frischhefe
- 28 g Salz

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten (vom Wasser zunächst nur einmal 450 g nehmen) 12 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Danach die restlichen 150 g in kleinen Portionen zum Teig geben und weitere 18 Minuten kneten. Wer die Möglichkeit hat, sollte den Teig in den letzten 10 Minuten im Schnellgang kneten.

Danach den Teig in eine geölte [Teigwanne](#) geben und eine Teigruhe von 90 Minuten einhalten. Nach der halben Zeit den Teig einmal mit nassen Fingern aufziehen.

Jetzt den Teig auf die gut gemehlte Arbeitsplatte stürzen, so dass der Teig ein Rechteck bildet. Einmal zur Mitte hin von oben umschlagen und dann vier gleich große Teigstücke abstechen. Bitte den Teig nicht zusammendrücken. Vier möglichst schöne runde Laibe formen.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 270° vorheizen.

Jeweils 2 Laibe aneinanderlegen, dass sie sich berühren, und so nach 20 Minuten Ruhezeit in den Ofen schieben. Mit viel Schwaden anbacken und nach 10 Minuten den Dampf ablassen. Nach 15 Minuten Backzeit die Temperatur auf 210° herunterschalten und noch weitere 35 Minuten fertig backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

-