

Schweizer Dreieckbrot

- Samstag, Juli 01, 2017

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

Mein Backfreund Eibauer hat mir dieses sehr schöne Rezept aus seiner Rezeptsammlung überlassen. Es ist ein sehr feines Weizenbrot, und wer die Möglichkeit hat, an die schweizerischen Mehle zu kommen, sollte auf jeden Fall dieses Brot damit backen.

Es ist neben der Fougasse und dem Baguette eine zusätzliche Bereicherung für einen ausgefallenen Brotkorb.

1. Vorteig

- 300 g Wasser
- 190 g [Weizenmehl T 65](#) (original Schweizer Weissmehl 400)
- 110 g [Weizenmehl 1050](#) (original Schweizer Halbweissmehl 700)
- 2 g Hefe

Alles klümpchenfrei verrühren und 1 Std. bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dann für 15-20 Std. in den Kühlschrank (5°) stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 400 g [Weizenmehl T 65](#)
- 240 g [Weizenmehl 1050](#)
- 300 g Wasser
- 9 g Hefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 21 g Salz

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten gut kneten (18 Minuten in der [Küchenmaschine](#)) und anschließend 20 Minuten Teigruhe einhalten. Dann 4 Teigstücke à 400 g abwiegen. Stark rundwirken und danach wieder 10 Minuten Teigruhe.

Mit einem [Rollholz](#) drei Zungen von 5 cm Länge formen. Die Spitzen mit wenig Öl bepinseln und auf die Teigkugel legen. Die Teigstücke **wenden** und zur Gare auf ein [Teigtuch](#) legen.

Gare ca. 60 Minuten.

Vor dem Backen wenden und mit Weizenmehl 1050 bestäuben. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 230°

vorheizen.

Backen bei 230° ca. 35 Minuten.

-