

# Ringbrot

- Sonntag, August 30, 2009

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

Zurück

Weiter

*Da ich im vorhergehenden Artikel ein Dreiecksbrot vorgestellt habe, hier nun ein Ringbrot als Gegenpart. Dieses schöne Rezept stammt von Marla aus dem Sauerteigforum. Ich habe es jedoch etwas verändert. Es ist ein leicht zu backendes Brot mit recht niedrigerer Teigausbeute, und wer das Geschick hat, den Ring freihändig zu formen, sollte es mal so versuchen und kann dann die TA vorsichtig etwas erhöhen. Ich habe allerdings ein Glas zur Hilfe genommen.*

## 1. Zutaten

- 300 g [Roggenmehl 1150](#)
- 75 g [Weizenmehl 1050](#)
- 8 g Salz
- 10 g Hefe
- 250 g Buttermilch
- etwas [Brotgewürz](#) nach Geschmack

## [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 2. Zubereitung

Die Hefe in der Buttermilch auflösen und alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Teigschüssel abdecken und bei Raumtemperatur 30-45 Minuten Teigruhe einhalten.

Dann den Teig kurz kneten, rundwirken und zu einer Kugel formen. Etwas flachdrücken, mit dem Finger in der Mitte ein Loch drücken und zu einem Ring vergrößern. Ich habe dazu ein rundes Glas genommen. Mit Roggenmehl bestäuben und auf ein Backblech mit [Backfolie](#) oder Backpapier setzen, nochmals ca. 50 Minuten gehen lassen.

Mit dem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge drei Einschnitte machen. Ofen vorheizen und bei 240° (je nach Ofen) in 30-40 Minuten fertigbacken.

## Ringbrot

*Da ich im vorhergehenden Artikel ein Dreiecksbrot vorgestellt habe, hier nun ein Ringbrot als Gegenpart. Dieses schöne Rezept stammt von Marla aus dem Sauerteigforum. Ich habe es jedoch etwas verändert. Es ist ein leicht zu backendes Brot mit recht niedrigerer Teigausbeute, und wer das Geschick hat, den Ring freihändig zu formen, sollte es mal so versuchen und kann dann die TA vorsichtig etwas erhöhen. Ich habe allerdings ein Glas zur Hilfe genommen.*

- Backfolie
- Bäckermesser

- 300 g Roggenmehl 1150
- 75 g Weizenmehl 1050
- 8 g Salz
- 10 g Hefe
- 250 g Buttermilch
- etwas Brotgewürz nach Geschmack

1. Die Hefe in der Buttermilch auflösen und alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Teigschüssel abdecken und bei Raumtemperatur 30-45 Minuten Teigruhe einhalten.
2. Dann den Teig kurz kneten, rundwirken und zu einer Kugel formen. Etwas flachdrücken, mit dem Finger in der Mitte ein Loch drücken und zu einem Ring vergrößern. Ich habe dazu ein rundes Glas genommen. Mit Roggenmehl bestäuben und auf ein Backblech mit Backfolie oder Backpapier setzen, nochmals ca. 50 Minuten gehen lassen.
3. Mit dem Bäckermesser oder einer Rasierklinge drei Einschnitte machen. Ofen vorheizen und bei 240° (je nach Ofen) in 30-40 Minuten fertigbacken.

Brot

Deutsch

Hefe, Ring, Roggenmehl, Weizenmehl

