



Ruchmehlbrot mit Sauerteig

Zutaten für 3 Brote à 550 g:

Ruchmehlsauerteig:

150 g Ruchmehl
150 g Wasser (40 – 45 °C)
7 g Anstellgut

12 – 15 Stunden bei
Raumtemperatur

Hauptteig:

307 g Ruchmehlsauerteig
750 g Ruchmehl
500 – 550 g Wasser

Nach ca. 7 Minuten kneten
dazu geben:

20 g Öl
20 g Salz
10 g Hefe

1.600 g Gesamtteig

Zubereitung:

Ruchmehlsauerteig:

Die Zutaten für den Ruchmehlsauerteig mit einem Kochlöffel verrühren. Diesen ca. 12 – 15 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Hauptteig:

Die Zutaten des Hauptteigs verkneten.
(Bitte Zutatenhinweis beachten).

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 – 6 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 – 8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nun in eine geölte Wanne geben und 90 Minuten ruhen lassen. Während der Teigruhe den Teig 2 x falten (nach 30 und 60 Minuten).

Nach der Teigruhe in 3 Brote teilen und in bemehlte Gärkörbchen legen. 30 Minuten gehen lassen. Dann nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: 45 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 45 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Nach ca. 10 Minuten auf 210 °C
zurückschalten und weitere
35 Minuten backen