



Ruchmehl-Bärlauchbrot

Langzeitführung

Zutaten für 2 Brote à 900 g

700 g	Ruchmehl
300 g	Roggenmehl 1150
22 g	Salz
5 g	Hefe
30 g	Anstellgut Roggen oder Weizen
5 g-10 g	Bärlauchpulver
ca. 800 g	Wasser (nach und nach dazugeben)

1.862 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 27° C

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine: 12-14 Minuten

2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam

6-7 Minuten schnell

NOVA: 6 Minuten, Stufe 2

8-9 Minuten, Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig in einer geölten Teigwanne ca. 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig im Abstand von 30 Minuten 2-3 mal falten. Dabei sollte sich das Volumen verdoppeln. Nach der Teigruhe den Teig für ca. 18 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Teig für ca. 1 Stunde im Raum stehen lassen, in zwei gleich große Stücke teilen und zu Broten ausformen. Anschließend in ein Gärkörbchen geben und ca. 45-60 Minuten gehen lassen.

Zum Schluss die Brote auf ein mit Mehl bestäubten Backschieber stürzen und im Ofen backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen.
Backzeit: 55 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
280° C Oberhitze
190° C Unterhitze
Backzeit: 55 Minuten
Ofen ausschalten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen.
Backzeit: 55 Minuten
Nach 10 Minuten auf 210° C
zurückschalten