

Ruchbrot



FOOD STOCK

Für 1 Brot à ca. 600 g

Dauer: ca. 20 min + 2 h 25 min gehen lassen + 40 min Backzeit

Zutaten

- 330 g Ruchmehl (1050)
- 75 g Vollkornmehl
- 300 ml Wasser
- 15 g Hefe
- 6 g Salz



Zubereitung

1. Mehl und Salz mischen
2. Hefe dazubröckeln und mischen
3. Wasser dazuleeren und in der Knetmaschine auf der 1. Stufe 2 min. alle Zutaten vermischen
4. Danach auf der 2. Stufe 10 min. kneten
5. Mit Klarsichtfolie zugedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen
6. Teig zuerst rund formen, dann lang
7. mit einem Küchentuch abgedeckt weitere 25 min. gehen lassen, Ofen auf 250°C vorheizen
8. mit einem scharfen Messer und flach geführter Klinge 3 x tief einschneiden
9. Auf unterster Rille in den Ofen schieben, Ofenwände und Brot grosszügig mit Wasser besprühen
10. Temperatur auf 220°C reduzieren, nach 20 min. die Ofentür kurz öffnen, um den Dampf abzulassen
11. 30 min. fertig backen
12. Sofort heiss aus dem Backofen mit Wasser bepinseln (für den Glanz)