

4. Mai 2019

Basler Brot mit Ruchmehl

Vor Jahren habe ich ein Rezept für Basler Brot verbloggt, bei dem ich das Schweizer Ruchmehl mit deutschen Mehltypen imitiert hatte. Inzwischen ist auch in Deutschland häufiger Ruchmehl erhältlich (u.a. bei meiner Hausmühle Drax-Mühle), sodass es Zeit für eine Neuauflage des Rezeptes war, ausgelöst durch den Wunsch eines Teilnehmers meiner Almkurse.

Der Teig zeichnet sich durch seinen hohen Wassergehalt aus. Auf der Alm haben wir Dinklruchmehl verwendet, weshalb auch ein Mehlkochstück Einzug ins Rezept hielt.

Sauerteig

- 60 g Ruchmehl
- 60 g Wasser (45°C)
- 6 g Anstellgut

Vorteig

- 150 g Ruchmehl
- 150 g Wasser (kalt)
- 0,15 g Frischhefe

Mehlkochstück

- 30 g Ruchmehl
- 150 g Wasser
- 13 g Salz

Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- Mehlkochstück
- 360 g Ruchmehl
- 90 g Wasser (20°C)
- 6 g Frischhefe

Jeweils die Sauerteig- und Vorteigzutaten vermischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) reifen lassen.

Ruchmehl mit Salz und Wasser unter Rühren aufkochen bis eine zähe, puddingähnliche Masse entstanden ist. Direkt auf die Oberfläche Klarsichtfolie drücken und bis zur Verwendung bei Zimmertemperatur lagern (max. 24 Stunden).

Sämtliche Zutaten 8 Minuten auf niedrigster Stufe und 1 Minute auf zweiter Stufe kneten (Teigtemperatur ca. 22°C).

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten dehnen und falten.

Den Teig halbieren und rundwirken. Mit Schluss nach oben in gut bemehltes Leinen setzen und 20 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.

Paarig zusammensetzen und bei 270°C fallend auf 230°C mit Schluss nach unten 35 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4,5 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 16-17 Stunden

