

# Ruchbrot

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min  
Stockgare: 40 min  
Stückgare: 45 min  
Backen: 45 min

## Zutaten für 2 Brote

1000 g Ruchmehl  
720 g Wasser  
25 g Salz  
30 g Frisch-Hefe zerbröseln



## Zubereitung mit Knetmaschine

Das Salz mit dem Mehl in einer Schüssel mischen, Wasser und Hefe dazu geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 5 min mischen (kleine Stufe) und 8 min kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

## Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und ca. 40 min bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 20 min aufziehen (siehe Tipp aufziehen).

## Aufarbeiten und Stückgare

Teig portionieren und nach Belieben formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen oder in einem mit Mehl bestäubten Gärkörbli 30-45 min gären lassen.

Vor dem Backen mit einem scharfen Messer einschneiden oder mit Verschluss nach oben (wenn im Gärkörbli) auf das Blech geben.

## Backen

Ofen bei Umluft auf 190°C - 210°C vorheizen. Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschneiden Eiswürfel auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp).

Brot ca. 40- 45 min backen. Wenn es beim Klopfen auf die Brotunterseite hohl tönt ist es fertig gebacken.

Gutes Gelingen!

