

Ruchbrot

Teig

750 g	Wasser, kalt
20 g	Backhefe
25 g	Speisesalz
1000 g	Ruchmehl, Type 1100

Herstellung

Alle Zutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Ruchbrotteig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Aufarbeiten

Teigstücke von 600 g abwägen und länglich aufarbeiten. Die Teiglinge ca. 20 Minuten gären lassen und vor dem Backen zweimal einschneiden.

Backen

In den vorgeheizten Ofen (230 – 240 °C) einschieben. Sofort die Backtemperatur auf ca. 200 °C reduzieren. Die Backzeit beträgt 50-60 Minuten. Wenn möglich mit Dampf anbacken und den Dampf nach 15-20 Minuten der Backzeit entweichen lassen.