



Ruchmehl Roggen Mischling

Schnelles Brot mit schweizer Mehlspezialität

Zutaten

Für den Ruchmehlteig

300 g Ruchmehl

180 g Wasser

5 g Hefe

Die Zutaten in der Maschine in ca. 12 min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Wenn dieser Teig ausgeknetet ist folgende Zutaten hinzufügen:

200 g Roggenmehl 1150

130 g Wasser

50 g Roggen-Anstellgut

9 g Salz

Dann alles ca. weitere 5 min kneten. Der Teig ist relativ fest. Anschließend für 2 Stunden bei Raumtemperatur einfach in der Rührschüssel abgedeckt gehen lassen. Der Teig soll an der Oberfläche nicht austrocknen.

Den Teig formen und in einen bemehlten Gehkorb legen und ca. 45 min. gehen lassen. In den auf 270° vorgeheizten Ofen einschießen, ordentlich beschwaden. Die Temperatur auf 220° reduzieren und ca. 1 Stunde backen.