

Ratsherrenbrot



Rezept für 1

Zutaten Teig

250 g Roggenmehl dunkel
250 g Weismehl
(Weizenmehl)
3 dl Wasser, lauwarm
10 g Salz
10 g Malz
20 g Hefe
2 EL Olivenöl

Zutaten Lauge

½ dl Wasser
5 g Natron
1 Prise Salz
Alles zusammen
aufkochen.

Zubereitung

Das Roggen- und Weizenmehl zusammen mit dem Salz in eine Teigschüssel geben und eine Mulde formen. Die Hefe und das Malz im Wasser auflösen und in die Mulde geben. Von der Mitte aus zu einem Teig kneten. Das Olivenöl zufügen und den Teig auf die doppelte Grösse aufgehen lassen. Den Teig halbieren und zwei Rollen daraus formen. Jede Rolle zweimal zu einer Spirale drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Edelstahlblech legen. Mit der Lauge bepinseln. In den kalten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Profi-Backen 210 °C während 30 Minuten backen. Danach weitere 10 Minuten mit Heissluft 220 °C fertig backen. Aus dem Garraum nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Garstufen

Ohne Vorheizen - Auflage 130 Minuten | Profi-Backen 210 °C 10 Minuten | Heissluft 220 °C