

Basler Brot

Knusprig, luftig und mit einer knusprigen, dunklen Kruste. So sollte es sein das Basler Brot. Die lange Teigführung über mehr als 24 Stunden lohnen sich. Ergibt 2 Doppelbrote zu ca. 300g. Garzeit: 8-10 Std. +12-24 Std. + 2-4 Std.

Sauerteig-Vorteig

140g Wasser (Handwarm)
20g Sauerteigtrockenhebel* oder frischen Sauerteig
200g Ruchmehl*

Den Sauerteig Trockenhebel zum Wasser geben und kräftig mit dem Schwingbesen aufschäumen. Danach das Mehl hinzufügen und zu einem klumpenfreien Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 8-12 Stunden gären lassen.

Hauptteig

Sauerteig-Vorteig
600g Semmelmehl (Weissmehl)*
200g Ruchmehl*
6g Frischhefe (3g Trockenhefe)*
500g kaltes Wasser
20g Salz
100ml Wasser zum Nachgeben

Teig: Vorteig, Mehl, Hefe und Wasser in der Teigknetmaschine (Küchenmaschine) 5 Minuten kneten und erst dann das Salz begeben. Anschliessend nochmals 15 Minuten kneten. Das restliche Wasser nach und nach unter den Teig kneten, bis es vollständig aufgenommen ist.

Danach den Teig in einer leicht gefetteten Schüssel 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Während dieser Zeit 3x ziehen und falten (mit feuchten Händen). Anschliessend den zugedeckten Teig 12-18 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach der Kühlschrankgare den Teig mind. 2-4 Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt akklimatisieren.

Formen: den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte geben und durch 4 Teilen. Die Teiglinge vorsichtig über die Arbeitsplatte schleifen um eine glatte Oberfläche zu bekommen. Teiglinge länglich formen und jeweils 2 an den kurzen Enden zusammen stossen. Satt eingewickelt in ein Leinentuch noch einmal 50 Minuten ruhen lassen.

Backen: Backofen auf 250° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge auf eine Backplatte oder auf ein Blech geben. Den Ofen bedampfen oder ein Gefäss mit Wasser in den Ofen stellen/giessen.

Nach ca. 15 Minuten den Ofen kurz öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen. Danach die Temperatur auf 230°C reduzieren und noch weitere 40-50 Minuten ausbacken.

*diese Produkte sind in unserem Mühlenladen oder im O-Shop erhältlich

Quelle: Marcel Paa