

## Rezept für

### Ruchmehl - Dinkelruchmehlbrot

- 1000g Ruchmehl / Dinkelruchmehl
- 20g getrockneten Sauerteig / Bio Vollkorn Sauerteig
- 25g Salz
- 1/2 Würfel Hefe oder 5-7g Trockenhefe
- 750g-800g Wasser - gerne auch bis 850g, wenn Sie es besonders weich verarbeiten möchten

Aus allen Zutaten (außer Salz) mit ca. 2/3 des Wassers zu einem Teig verarbeiten. Restliche Flüssigkeit unterkneten und kurz vor Ende der Knetzeit das Salz zugeben.

→ ca. 10 Minuten langsam kneten, dann in den schnellen Gang schalten und zu einem glatten Teig kneten. Je nach Maschine geht das unterschiedlich lange.

Nach ca. 1 Stunde den Teig 2x zusammenlegen (auf Spannung bringen), und dann für 10-12 Stunden in einer geölten Schüssel bei 8-10°C zugedeckt ruhen lassen.

Vorsichtig 2-3 Brote formen - so schonend wie möglich um die Porung zu erhalten! Anschließend in bemehlten Gärkörbchen ca. 30 Minuten gehen lassen.

Bei 230°C Ober-/Unterhitze backen. Nach 10 Minuten auf 200°C zurückschalten. Zum Schluss der Backzeit die Ofentüre immer wieder mal kurz öffnen um die Feuchtigkeit aus dem Ofen zu lassen.

Die Gesamte Backzeit sollte 35-45 Minuten betragen. Backen Sie es ruhig kräftig!

## Rezept für

### Ruchmehl - Dinkelruchmehl-Ciabatta

- 1000g Ruchmehl / Dinkelruchmehl
- 4EL Olivenöl
- 35-40g Gerstenmalzmehl / -malzextrakt
- 25g Salz
- 1/2 Würfel Hefe oder 5-7g Trockenhefe
- 750g-800g Wasser

Aus allen Zutaten (außer Salz) mit ca. 2/3 des Wassers zu einem Teig verarbeiten. Restliche Flüssigkeit unterkneten und kurz vor Ende der Knetzeit das Salz zugeben.

→ ca. 10 Minuten langsam kneten, dann in den schnellen Gang schalten und zu einem glatten Teig kneten. Je nach Maschine geht das unterschiedlich lange.

Nach ca. 1 Stunde den Teig 2x zusammenlegen (auf Spannung bringen), und dann für 10-12 Stunden in einer geölten Schüssel bei 8-10°C zugedeckt ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, wiederum bemehlen und längliche Ciabatta abstechen. Nochmals gehen lassen und bei voller Gare backen.

Bei 230°C Ober-/Unterhitze backen. Nach 10 Minuten auf 200°C zurückschalten. Zum Schluss der Backzeit die Ofentüre immer wieder mal kurz öffnen um die Feuchtigkeit aus dem Ofen zu lassen.

Die Gesamte Backzeit sollte 30-40 Minuten betragen. Backen Sie es ruhig kräftig!

Viel Spaß,

Ihr Bäckermeister und staatl. gepr. Lebensmitteltechniker

Andreas Zöllner