

Ruchbrot, indirekt

Sachbezeichnung
 Dunkles Weizenbrot



Ausbeute
 32 Stück zu 513 g



Zeitplanung
 Zubereitung: ca. 30 Minuten
 Ruhezeit: 2–2.5 Stunden
 Backzeit: 50–60 Minuten/225–235°C fallend



Nährwerte (100 g oder 100 ml)
 Energie: 969 kJ/231 kcal;
 Fett: 1.2 g, davon ges. Fettsäuren 0.2 g;
 Kohlenhydrate: 44 g, davon Zucker 0.4 g;
 Eiweiss: 9.3 g; Salz 1.4 g

Rezept

Hebel Ruchbrot (2'505 g)

1'460 g	Weizenmehl 1100
1'000 g	Wasser
15 g	Backhefe
30 g	Speisesalz, im Wasser aufgelöst <i>mischen</i>

Ruchbrot indirekt (20'400 g)

10'000 g	Weizenmehl 1100
7'300 g	Wasser
2'500 g	Vorteig Ruchbrot
300 g	Backhefe <i>mischen</i>
200 g	Speisesalz <i>gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten</i>
100 g	Staubmehl (zum Aufarbeiten)

Herstellung

1

Hebel Ruchbrot: Teigherstellung

Mischzeit: 3–5 Minuten

Teigtemperatur: 23–25°C

2

Stockgare/Teigruhe

60 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.

3

Ruchbrot indirekt: Teigherstellung

Mischzeit: 10–12 Minuten

Knetzeit: 2–4 Minuten

Teigtemperatur: 23–25°C

4

Stockgare/Teigruhe

60–75 Minuten

5

Aufarbeiten

Teigstücke von 620 g leicht rund vorwirken und kurz entspannen lassen.

Anschliessend straff länglich aufarbeiten.

Mit dem Verschluss nach unten auf mit Teigtüchern belegte Bleche absetzen.

6

Stückgare

10–15 Minuten bei Raumtemperatur, danach 20–30 Minuten im Kühlraum bei 0–5°C abstehen lassen.

7

Backvorbereitung

Mit flach geführter Klinge 2–3-mal einschneiden.

8

Backen

Im mittelwarmen Ofen mit Dampf backen. Nach 20 Minuten Backzeit Zug ziehen und rösch ausbacken.

Backtemperatur 225–235°C

Backzeit 50–60 Minuten