



Zeller Mühle
Tradition und Qualität aus einer Hand

Ruchmehlbrot mit und ohne Sauerteig

Ergibt 2 Brote

Zutaten:

1 kg Ruchmehl
20 g Salz
700 g Wasser kalt
½ P. Trocken-Hefe

Zubereitung:

Zutaten ohne Salz 8 min. kneten. Salz zu-geben, nochmals 3 min. kneten. Teig in eine geölte Wanne geben und 5 Stunden abgedeckt gehen lassen. Nun zwei Brote formen, in Formen geben weitere 30 min. stehen lassen. Nun in den Backofen schieben.

Backzeit ca. 55 – 60 Minuten
Backtemperatur 250 °C fallend

Ruchmehlbrot mit Sauerteig

Zutaten Sauerteig:

200 g Ruchmehl
200 g Wasser
Anstellgut

Zutaten verrühren. 12 bis 14 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig:

Angesetzter Sauerteig
800 g Ruchmehl
20 g Salz
550 g Wasser
15 g Trocken-Hefe

Alle Zutaten bis auf Salz 8 min kneten.
Salz hinzugeben nochmals 2 min kneten.
Teig 2 xl falten, in eine geölte Wanne 6
Std. abgedeckt gehen lassen. Zwei Brote
formen erneut 30 min gehen lassen.
Brote nun in den Ofen schieben.

Backzeit: ca. 60 Minuten
Backtemperatur: 250 °C fallend

Wir wünschen gutes Gelingen!
Dein Zeller-Mühle-Team

