

mQ® Ruchbrot

mQ® Ofen: 280°C

Backzeit: ca. 45 min

Backofen: 240-260°C fallend auf 220°C

Rezept

- Wasser und Hefe (zerbröckelt) in die Schüssel geben und mQ® Ruch - Mehl darüber streuen, anschliessend das Salz auf das Mehl verteilen
- 10 – 15min ruhen lassen
- Ca. 20min auf kleiner Stufe kneten
- Den Teig mit nasser Hand von Rührwerk nehmen und mögliche Überreste von Hand in den Teig gut einkneten
- Den Teig zurück in die Schüssel legen und mit mQ® Gärfolie zudecken
- 6-8 Stunden aufgehen lassen. Den Teig zwischendurch aufziehen
- Vor der Weiterverarbeitung den Teig nochmals aufziehen, um bestmögliche Spannung in den Teig zu geben
- Den Teig wie gewünscht Formen und dabei Spannung beibehalten
- Zur Weiterverarbeitung des Teiges den Tisch mit mQ® Ruch – Mehl bestäuben und die Teiglinge im Mehl wenden.
- mQ® Ofen gut aufheizen und Temperatur etwas abfallen lassen, dann Brot einschiessen (dadurch wird eine kräftige Unterhitze garantiert), bei Bedarf mit ein bis zwei Sprüher Wasser befeuchten
- Das Brot aus dem Ofen nehmen und mit etwas Wasser, für einen schönen Glanz, einsprühen

Zutaten

23g	Salz
750g	Kaltes Wasser
6-7g	frische Hefe
1kg	mQ® Ruch - Mehl

