

# Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

## 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 Brotkrümel-Team

