

25. Mai 2011

Auf der Walz – Tag 5: Ludwigsburger Ruchbrot

Als ich zu Besuch bei der Bäckerei Luckscheiter in Ludwigsburg war, habe ich als Wegzehrung ein Schweizer Ruchbrot mitbekommen. Es wird nur aus Ruchmehl, Wasser, Salz und Hefe hergestellt, hat einen sehr weichen Teig und wird trotzdem ohne Gärkörbchen zur Gare gestellt. Im Vergleich zu anderen Broten ist es relativ flach, überzeugt jedoch durch seinen wirklich aromatischen Geschmack und seine dünne, knusprige Kruste.

Ruchmehl ist vor allem in der Schweiz ein typisches Brotmehl. Es enthält sehr viele Bestandteile der Randschichten des Weizenkorns, da es erst nach Entzug des Weißmehls hergestellt wird. In Ludwigsburg wurde mit Schweizer Ruchmehl gebacken. Ich hatte mir vorgenommen, dieses Brot mit in Deutschland leichter verfügbaren Mehlen nachzubacken und trotzdem diesen besonderen Geschmack zu erreichen.

Das Ergebnis hat mich weitestgehend zufrieden gestellt. Zwar fehlt der letzte Tick Aroma, den das Ludwigsburger Original dank Ruchmehl hatte (also stattet der Bäckerei mal einen Besuch ab ;-)), aber es ist generell nicht weit vom Vorbild entfernt.

Man sollte mit dem Teig etwas Geduld haben. Im Ofen braucht er seine Zeit, um Trieb zu entwickeln.

Vorteig

- 120 g Weizenmehl 1050
- 120 g Wasser
- 0,8 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 195 g Weizenmehl 1050
- 80 g Weizenvollkornmehl
- 40 g Weizenkleie
- 260 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 11 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen und 14-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10-15 Minuten auf zweiter Stufe zu einem feuchten Teig kneten, der sich vollständig vom Schüsselboden lösen sollte.

15-18 Stunden im Kühlschrank lagern.

Die Teiggränder auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte vorsichtig nach unten schieben, sodass sich die Teighaut strafft. Auf Backpapier 1 Stunde zur Gare stellen. Zuvor mit einem scharfen Messer dreimal längs einschneiden.

Bei 250°C mit Dampf 10 Minuten scharf anbacken. Bei 220°C eine halbe Stunde fertig backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde



www.brotbacker.de