

Brot und Brötchen aus Ruchmehl

1 kg Ruchmehl 1 El. Salz
1 Würfel Hefe ca. 650 ml Wasser

- aus allen Zutaten einen glatten, elastischen Teig kneten
- ca. 45-60 Minuten zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen
- Zu einem Brotlaib formen oder in eine gefettete Backform geben
- Als Brötchen Teigstücke mit z.B. dem Backhörnchen abstechen
- Immer zwei Brötchen aneinander fügen
- Brötchen nochmals 20-30 Minuten zugedeckt gehen lassen
- Brot 10 bis 20 Minuten gehen lassen
- Ohne einschneiden oder einstreichen in den vorgeheizten Ofen schieben.

Brot backen: ca. 60 Min bei 200°C, davon
45 Min in der Form, restl. 15 Min ohne Form

Brötchen backen: Umluft 8 Min bei ca. 210°C
Danach 12-14 Min bei ca. 180°C
dafür nur 1 Blech einschieben

Oder bei Unter/Oberhitze: ca. 20 Min bei 200°C

Neue Möglichkeiten mit Ruchmehl:

Frischgebackene Brötchen zum Frühstück!

Am Abend zuvor:

- Aus z.B. 1 kg Ruchmehl den Teig nach Rezept kneten und in eine große Schüssel ca. 31 cm Ø, oder 2 Schüsseln mit ca. 21 cm Ø geben.
- Mit Klarsichtfolie bedecken
- Über Nacht oder bis zu 1 Woche in Kühlschrank stellen

Am Morgen danach:

- Backofen aus 200°C Unter/Oberhitze vorheizen
- Aus der Schüssel etwas Teig mit dem Back - hörnchen entnehmen, direkt aufs gefettete Backblech legen, in der Mitte teilen → Doppelwecken.
- Verarbeiten Sie den restlichen Teig auf dieselbe Weise.

→ 1 kg Mehl ergibt 2 Backbleche mit Brötchen.

Wenn der Backofen die entsprechende Temperatur erreicht hat, Brötchen mit Wasser oder Ei bestreichen, evtl. mit Saaten bestreuen.

Nur ein Blech einschieben und backen siehe linke Seite.

Nun können Sie die knusprig frischen Brötchen bei einem gemütlichen Frühstück genießen.

Sie können auch aus dem Teig eine Pizza machen.

Ihre Gültsteiner Müllerfamilie