

# Basler Ruchbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 2 Laibe

1	kg	Ruchmehl (Weizenmehl), Typ 1050
2	Tütchen	Trockenhefe
25	Gramm	Salz
550	Gramm	Wasser
1	Essl.	Brotgewürz oder Kümmel

## Anleitung:

Mehl in eine Schuessel sieben. Trockenhefe und Salz drueberstreuen. Alles mit Hilfe des Backhorns oder des Kochloeffels gruendlich mischen. Nach und nach das Wasser dazugeben. Anfangs mit dem Backhorn oder dem Kochloeffel, spaeter mit den Haenden vermengen, dann zuerst in der Schuessel, spaeter auf einer trockenen Arbeitsflaeche 10 Minuten kneten. Zu einer Kugel formen. Diese in die Schuessel zuruecklegen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Von neuem durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen. Diese in zwei moeglichst gleich grosse Stuecke teilen. Dem einen Stueck Brotgewuerz oder Kuemmel begeben, indem man in den zum Fladen gedruckten Teig mit den Fingern viele Loecher drueckt und das Gewuerz drueberstreut. Kneten, bis es gleichmaessig im Teig verteilt ist. Beide Teigstuecke zu einem laenglichen Laib formen. Auf ein geeltes oder mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Konventionellen Backofen auf 220 Grad, Umluft-Backofen auf 200 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 4-5 einschalten. Die Brote mit einem nassen Tuch bedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit kaltem Wasser bepinseln oder mit Hilfe des Mehlsiebs mit 1 EL Mehl bestreuen. Jeden Laib drei bis viermal ca. 1 cm tief einschneiden. 1 Stunde backen. Die Laibe umdrehen. Nochmals 15 Minuten backen. Haltbarkeit: tiefgekuehlt 2 Monate