

# Sauerteig-Ruchbrot

1 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Teig:

500 g Ruchmehl  
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver  
mit Hefe  
12 g Salz  
3.6 dl Wasser

### Zum Stauben:

Ruchmehl

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

## 2 Teig:

Das Mehl mit Sauerteigpulver und Salz vermischen. Wasser begeben und ca. 12 Minuten auf der kleinsten Stufe kneten. Geschwindigkeit etwas erhöhen und den Teig ca. 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig weiterkneten. Zugedeckt aufgehen lassen (ca. 60 Minuten). Nach ca. 30 Minuten den Teig aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche flach drücken, zusammenfallen und zurück in die Schüssel legen.

## 3 Aufarbeiten und Stauben:

Teig zu einem Brot formen und auf das vorbereitete Backblech legen. Nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 280 °C**

**Heißluft 260 °C**



Brot leicht mit Ruchmehl stauben, zwei bis drei Mal einschneiden und in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben. Die Backofentemperatur um 50 °C reduzieren und während 35 – 45 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze 230 °C**

**Heißluft 210 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 35 - 45 Minuten**

Nach 15 Minuten Backzeit, die Backofentemperatur nochmals um 30 °C reduzieren.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Brot nicht auf dem Blech auskühlen lassen, sonst wird der Boden weich.
- Für eine Variante mit langer Triebführung, die Sauerteigpulver-Menge halbieren und den Teig ca. 4 Stunden aufgehen lassen.

