



Weizen-Rustico

Die Triebkraft und vor allem das Aroma des Rusticos stammt von einem Pâte fermentée (gegarter Teig) und einem Roggensauerteig und Hefe im Hauptteig. Der Pâte fermentée stärkt das Klebergerüst und fördert die Knusprigkeit der Kruste. Dazu macht er die Krumme weich und wattig. Der Roggensauerteig stärkt vor allem das Aroma des Brotes. Das Spezielle an diesem Brot ist aber das abschliessende Falten und das Backen mit oberliegendem Schluss, ohne die Laibe einzuschneiden. Die Teiglinge werden vom gereiften Teig abgestochen, gut abgepinselt und von jeder Ecke her zur Mitte gefaltet. Danach ruht der Teig mit Schluss nach unten nochmals eine halbe Stunde, bevor er mit Schluss nach oben auf den heissen Backstein kommt. Beim Backen reisst die Kruste entlang der Falten sehr schön auf.

Zutaten

Vorteig (Pâte fermentée):

100g Weizenmehl
60g Milch
5g Backmalz
4g Backhefe
4g Salz

Sauerteig:

70g Roggenmehl
70g Wasser
5g Anstellgut

Hauptteig:

Vorteig
Sauerteig
80g Dinkel 630
250g Weissmehl

50g Roggenruchmehl
250g Wasser
12g Salz
4g Hefe

Zubereitung

Vorteigzutaten zu einem weichen Teig verkneten und 2-3 Tage mit Folie abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen.

Sauerteigzutaten vermischen und bei 29° 15 Stunden reifen lassen.

Hauptteig zuerst auf langsamer Stufen 6 Minuten kneten, danach 5 Minuten auf mittlerer Stufe bis sich der Teig ganz von der Knetschüssel löst. Der Teig ist dann weich und fühlt sich trocken an.

Teig auf ein bemehltes Unterlage stürzen, bemehlen und mit Leinen abgedeckt 45 Minuten entspannen lassen. Einmal dehnen und falten und weitere 60 Minuten reifen lassen. Vor dem Dehnen und Falten die Teigoberfläche mit einem Pinsel vom überschüssigen Mehl befreien. Darauf achten, dass der Teig nach dem Dehnen und Falten eine längliche Form besitzt.

Den Teigling in drei ungefähr quadratische Stücke teilen. Von den Ecken her zu Mitte falten und mit dem Schluss nach unten auf eine bemehltes Unterlage legen. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Und das machts aus: Die Laibe werden mit dem Schluss nach oben auf den heißen Backstein gelegt. Dadurch reisst die Kruste beim Backen sehr schön auf.

Backen: 20 Minuten bei 250° mit viel Dampf. Danach Temperatur auf 200° zurückstellen, das Wassergeschirr aus dem Ofen nehmen, den Dampf ablassen und weitere 20 Minuten fertig backen.



Links der Hefe-Vorteig, rechts der Sauerteig



Der Teig nach der Entspannungsphase



Die gut abgepinselten Laibe falten und mit Schluss nach unten 30 Minuten ruhen lassen. Zum Backen werden die Teiglinge mit der glatten Seite nach unten (Schluss nach oben) auf den Backstein gelegt.

