

Schweizer Laib

Zutaten für 4 Brote à 900 g:

Weizenvorteig:

300 g Weizenmehl 550
 300 g Wasser
 5 g Hefe

Hauptteig:

605 g Weizenvorteig
 1.300 g Ruchmehl
 200 g Roggenvollkornmehl
 100 g Anstellgut Roggen
 ca. 1.340 g Wasser

In den letzten 2 Minuten:

44 g Salz
 10 g Hefe

3.600 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 26 °C

Zubereitung:

Weizenvorteig:

Zutaten für den Weizenvorteig mit einem Kochlöffel verrühren 4 – 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach kann er bis zu 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Hauptteig:

Alle Zutaten für den Teig in einer Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten (siehe Teigknetzeiten).

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 Minuten
2-Gang Maschine:	7 Minuten langsam 5 Minuten schnell
NOVA:	5 Minuten Stufe 2 7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
 Bei 280 °C einschießen
 Backzeit: 50 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
 Oberhitze: 290 °C
 Unterhitze: 190 °C
 Backzeit: 50 Minuten
 Ofen nach 10 Minuten ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
 Bei 250 °C einschießen
 Backzeit: 50 Minuten
 Nach ca. 10 Minuten auf 200 °C zurückschalten

Diesen ca. 60 Minuten ruhen lassen. Dabei nach 30 und 60 Minuten falten.

Danach für 12 – 15 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 45 Minuten im Raum stehen lassen, auf einen bemehlten Tisch kippen und 900 g Brote abwägen. Die Brote nur locker von vier Seiten einklappen, ins Mehl setzen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen setzen.

In den Korbchen nochmals 20 Minuten ruhen lassen und nach Anleitung backen.