

# 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 Gärkörbchen setzen.

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