

St. Galler Brot

Zutaten für 2 Brote à ca. 500 g

Vorteig

140	g	Halbweissmehl
1	dl	Wasser
4	g	Hefe
3	g	Salz

Zutaten zu einem Teig kneten. Teig in Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken, eine Stunde bei Raumtemperatur und anschliessend über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.¹

Hauptteig

560	g	Halbweissmehl
4	dl	Wasser
16	g	Hefe, zerbröckelt
15	g	Salz

Vorteig und restliche Zutaten 15 Minuten zu einem Teig verkneten.

Zum Teig geben und weitere 5 Minuten kneten.

Teig zugedeckt 1½ Stunden gehen lassen.

Teig halbieren und zu zwei Kugeln formen. Diese zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.



Die Teigkugel etwas flach drücken, sodass ein ca. 25 cm grosses Teig-Oval entsteht. Die rechte Seite bis über die Mitte einschlagen, dann die linke Seite darüber schlagen. Beidseits der Teigmittle mit den Handkanten satt eindrücken, sodass eine Wölbung (Nase) entsteht (Bild 1). Linkes, dann rechtes Teigende um die Nase auf die Gegenseite legen, andrücken (Bild 2). Die Teiglinge etwas aufrichten.

Brote dicht aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem scharfen Messer im unteren Drittel, unterhalb der Nase, ca. 1 cm tief einschneiden (Bild 3).

Brote im vorgeheizten Ofen bei 250°C auf der untersten Rille 15 Minuten backen. Dabei ein ofenfestes Förmchen mit Wasser füllen und daneben stellen. Danach bei 220°C 25-30 Minuten fertig backen.

Brote aus dem Ofen nehmen und sofort mit heissem Wasser besprühen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Für einen dunklen St.Galler Ruchmehl verwenden.

CBB, Juli/2014

¹ In dieser Zeit bilden sich erste Brotaromastoffe sowie Milch- und Essigsäure aus, die eine positive Beeinflussung des Frischhaltevermögens bewirken.