

Ruchmehl enthält anteilig besonders viele Randschichten und hat deshalb sehr gute Verquellungseigenschaften. Das Ergebnis sind lockere, saftige und mild-würzige Brote.

# Alles drin

RUCHMEHL ENTHÄLT EIN AUSGEWOGENES VERHÄLTNISS VON KLEBEREWEISS UND SCHALENANTEILEN. DAMIT VERLEIHT ES ALLEN ARTEN VON GEBÄCKEN EINEN BESONDEREN PFIFF, WIE EIN SEMINAR DER MEYERMÜHLE BEI DER BÄKO FRANKEN ZEIGTE.

**F**ür Bäckermeister Christoph Heger von der Meyermühle gibt es eine klare Erfolgsstrategie für Handwerksbäckereien. „Die Grundversorgung übernehmen zwar längst andere, aber tolle Gebäcke

machen unsere Kunden zu treuen Fans. Glanz und Volumen sind dabei längst nicht mehr alles, stattdessen werden Geschmack und Frischhaltung immer wichtiger“, erklärt er. „Dafür brauchen wir jedoch Alternativen zu den bestehenden Rohstoffen. Nicht nur unter diesem Aspekt ist Ruchmehl ideal.“ Dabei ist Ruchmehl nicht nur für Brot und Brötchen einsetzbar, selbst die Streuselherstellung ist damit möglich. Es eignet sich aber auch gut für Hefefeinteige. Die Feingebäcke sind dann et-

was weniger wattig und haben einen ganz anderen Biss. Besonders gehaltvoll ist zudem der Ruchmehl-Stollen nach einer Rezeptur der Meyermühle, denn diese enthält bezogen auf die Mehlmenge 60 Prozent Butter und satte 200 Prozent Früchte. Man kann aber auch bei jeder anderen Stollen-Rezeptur das Weizenmehl einfach 1:1 gegen Weizen-Ruchmehl austauschen.

Kräftig gebackene Ruchbrote erfüllen die heutigen Kundenerwartungen mit vielen Röstaromen und ihrer rustikalen groben Porung besonders gut. Eine solche Porung lässt sich mit einer direkten Führung jedoch nur bedingt erzielen, daher ist es sinnvoll die Teige für eine Langzeitführung in Chargen in Wannen vorzuportionieren. Lagerzeiten von 16-20 Stunden über Nacht in der

## Was ist Ruchmehl?

Eine verbindliche Definition für Ruchmehl gibt es nicht und Ruchmehl muss auch nicht zwingend aus der Schweiz stammen. Dort umfasst die Einteilung der Mehltypen allerdings Weißmehle, Halbweißmehle und Ruchmehle. Das Schweizerdeutsche Wort „Ruch“ bedeutet dabei „rau“ oder „grob“. Das ist auch eine sehr zutreffende Charakterisierung, denn beim Ruchmehl werden dem Korn bei der Vermahlung 20 Prozent des Mehlkörpers entzogen, so dass im Mehl mehr Randschichten enthalten sind.

Backtechnologisch zeigt das Ruchmehl bei der Teigruhe daher sehr gute Verquellungseigenschaften, so dass höhere TAs möglich sind. Ruchmehl ist also ideal für möglichst lange Teigführungen. Das Verhalten der Weizen-Ruchmehl-Teige beim Kneten, bei der Gare und beim Backen ist dabei vergleichbar mit Teigen aus Weizenmehl Type 1050. Ein Dinkel-Ruchmehl hat allerdings dementsprechend auch die dinkeltypische schlechtere Knetstabilität. Ernährungsphysiologisch finden sich im Ruchmehl höhere Anteile von Mineralstoffen und Vitaminen. Der vergleichsweise intensive mild-würzige Geschmack des Ruchmehls lässt sich zudem gut mit Saaten und Gewürzen kombinieren.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

**[1]** Den Seelenteig kratzt Christoph Heger vorsichtig an den Rändern an und stürzt die Wanne anschließend auf den mit Wasser leicht angefeuchteten Arbeitstisch. **[2]** Heger stellt langzeitgeführte Ruchmehl-Teige über Nacht bei 5°C in die Kühlung. Bei Teigen mit Oliven, Nüssen und anderem empfiehlt er 8°C Lagertemperatur. **[3]** Die Seelen drückt Heger mit den Handkanten ab und zieht sie dann zum Tischrand hin weg. Dabei rollen die Teiglinge über die Tischplatte und erhalten so die nötige Spannung. **[4]** Die Seelen werden zur Sicherheit auf Abziehern mit Backpapier eingeschossen. Alternativ könnte auch der großzügige Einsatz von Streumehl ein Ankleben der Teiglinge verhindern.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

Kühlung sind dabei optimal. Bei Lagerzeiten von mehr als 20 Stunden ist der enzymatische Abbau jedoch zu stark und drückt auf das Gebäckvolumen.

Generell ist bei Langzeitführungen eine geringe Hefezugabe von nur 0,5 – 0,8 Prozent zu empfehlen. Bei einem 120 kg Teig mit Kesselgare eher 0,5 Prozent und bei vortportionierten 5-10 kg Chargen in Wannen eher 0,8 Prozent. Nach der Entnahme aus der Kälte sollten sich die Teige in der Wanne erst 1-2 Stunden akklimatisieren können. Eine Kerntemperatur von 18 °C ist dann bei der Weiterverarbeitung optimal für die Teigstabilität.

### Ciabatta und Baguettes

Das Dinkel Ruch Ciabatta enthält keine Vorstufen, hat aber eine TA von 180. Um die Knetzeit nicht zu lang werden zu lassen, sollte man den Teig daher zunächst nur mit 80% des Schüttwassers ankneten. Den Rest gibt man erst hinzu, wenn sich das Klebergerüst schon ent-

wickelt hat und sich das Wasser schnell daran anlagern kann. Heger empfiehlt zudem, das Salz erst zum Ende der Knetzeit zuzugeben, weil es den Kleber angreift. Auch Speiseöl sollte nur kurz unterlaufen, gerade so lange, dass keine Schlieren mehr sichtbar sind. Dann isoliert es den Kleber erst so spät, dass dieser das bereits angelagerte Wasser besonders gut halten kann.

Nach der Teigruhe werden die Ciabatta-Teiglinge rechteckig abgestochen, an den Rändern eingeschlagen und mit dem Schluss nach unten auf Abzieher gesetzt. Das Einschlagen bringt die nötige Spannung in die Teiglinge und verhindert, dass sie breitlaufen. Die Stückgewichte der Teiglinge lassen sich dabei ganz nach Wunsch variieren. Beim Backen der Ciabatta reicht ein Vorschwaden aus, denn die sehr weichen Teiglinge haben im Ofen genug „Eigendruck“. Zudem würde sie zu viel Wasserdampf einfach nur platt drücken.

Bei den Weizen Ruchbaguettes bewirkt ein Vorschwaden dagegen nichts, ganz im Gegenteil. Nach dem Ein-

schießen sollte die Teiglingsoberfläche erst leicht antrocknen, bevor die Schwadengabe erfolgt. Durch die verzögerte Dampfeinwirkung reißt die Teiglingshaut dann besonders gut auf. Für einen schönen Ausbund schneidet Heger die Teiglinge vor dem Schießen zudem mit einem Brötchenmesser im Halbkreis und schräg im 45° Winkel klingentief ein, damit die „Ohren“ schön nach oben aufklappen. „Würde man einen geraden Schnitt setzen, dann klappt der Schluss einfach flach zu beiden Seiten weg. Für den Schnitt genügt aber ein normales Messer, denn auch Spezialklingen können haken.“

### Weizen-Seelen und Dinkel-Brote

Wenn man den Seelenteig vor dem Aufarbeiten nicht erst vorsichtig flachdrücken möchte, sollte man ihn nicht in Wannen, sondern in hohen Blechen vorportionieren und in die Kühlung stellen. Nach dem Stürzen stimmt so gleich die Höhe

der Teiglinge. Diese muss man dann nur noch auf dem leicht gewässerten Tisch mit den Handkanten abdrücken und zum Tischrand hin wegziehen. Durch das Rollen kommt dabei die nötige Spannung in die Teiglinge. Ist der Tisch allerdings zu großzügig gewässert, bleiben die Teiglinge darauf kleben.

Damit beim Backen nicht der heiße Dampf auf das Volumen der Seelen drückt, ist die Schwadengabe reduziert. Für einen „explosionsartigen“ Ofentrieb durch die einwirkende Unterhitze werden die Traditionsgebäcke heiß und kurz direkt auf der Herdplatte gebacken. „Das Ergebnis ist einfach sichtbar besser, als beim Backen auf Blechen oder im Stikkenofen.“

Um das Volumen der Dinkel-Ruchbrote zu optimieren, kommen die sehr weichen Teiglinge in gut gemehlte Gärkörbchen. Durch das Mehl trocknet die Teiglingsoberfläche ab und schließt sich. Der Ofentrieb kann die Brote dann später

„aufblasen“ wie Luftballons. Drohen zu weiche Teiglinge zu flach zu werden, hilft es auch nur die Hälfte des Schwadens zu geben und nach wenigen Minuten den Zug zu ziehen. „So kann man noch viel retten. Die volle Menge des feuchten Dampfes würde dagegen auf das Volumen drücken und die Krustenbildung verzögern, so dass die Teiglinge stärker breit laufen.“

### Weizen oder Dinkel

Von der Typenzahl her ähnelt das Weizen-Ruchmehl am ehesten dem deutschen Weizenmehl Type 1050, hat aber eine etwas andere Zusammensetzung. Ein Weizenmehl Type 1050 entspricht sozusagen dem Getreidekorn abzüglich des Weizenmehls Type 550. Dementsprechend enthält es auch den Kleber nur anteilig zu etwa 20 Prozent. Ruchmehl verfügt dagegen über den gesamten Kleber. So ermöglicht es knetstabile Weizenteige mit einer guten Backfä-



[1] In den gut bemehlten Gärkörbchen ist die Oberfläche der Dinkel-Ruchbrote abgetrocknet und hat sich geschlossen. So kann der Ofentrieb die Teiglinge „aufblasen“, wie Luftballons. [2] Für eine ausgeprägte Kruste genügt es Baguettes mit einem Brötchenmesser im 45° Winkel der Länge nach klingentief einzuschneiden. Eine Spezialklinge ist dazu nicht erforderlich. [3] Den Pustkuchen drückt Heger mit den Fingerspitzen in gleichmäßigen Abständen ein, damit in den Vertiefungen die typischen „Butterseen“ entstehen.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

higkeit. Dank des höheren Schalenanteils sind auch hohe TAs bis 190 kein Problem.

Wie bei herkömmlichen Mehlen, sind auch beim Ruchmehl Weizen und Dinkel in der Regel 1:1 austauschbar. Allerdings unterscheiden sich die Getreide erheblich in der Knetung. Zu intensives Kneten treibt beim Dinkel das schon gebun-

dene Wasser wieder aus dem Teig. Die weichen Teige aus Dinkel-Ruchmehl sollte man deshalb nur solange im langsamen Gang kneten, bis sie sich vom Kesselrand lösen. „Wenn so eine Quellknetung 12-15 Minuten dauert, dann dauert sie eben 12-15 Minuten. Und wenn das immer noch nicht reicht, kann man den Teig anschließend noch 1-2 Minuten schnell

[1] Bei einem direkt geführten Ruchmehl-Teig sorgt ein versauerter Mehllanteil von 30 Prozent für eine ausreichende Verquellung. Der milde Weizensauerteig wird bei 30°C geführt. [2] Die weichen Ruchmehl-Teige holt man am besten mit Wasser als Trennmittel aus dem Knetkessel. Der Einsatz von Mehl wäre hier eine recht klebrige Angelegenheit.

kneten. Zu beachten ist auch, dass die Grenze beim Dinkel-Ruchmehl mit TA 180 etwas niedriger liegt.“

### Funktionelle Zutaten

Bei Brot und Kleingebäck ist eine Ölzugabe von 2-3 Prozent der Mehlmenge empfehlenswert. Dosierungen bis zu 15 Prozent wirken zwar kleberunterstützend, aber der Biss wird zunehmend kürzer und die Gebäckeeigenschaften immer kuchenartiger. Zur Teigstabilisierung und zur Unterstützung der Kleberbildung kann auch der Zusatz von Acerolapulver sinnvoll sein.

## Weizen Ruch Saatentwister (TA 180) & Bürlibrot

Rezeptur für 10 kg Getreidemahlerzeugnisse

### Brühstück Dekor

500 g Bio Sesam  
500 g Bio Leinsaat  
500 g Bio Sonnenblumenkerne  
500 g Bio Kürbiskerne  
1.200 g Wasser  
40 g Meersalz  
**3.240 g Brühstück Dekor**

Kochendes Wasser über die gerösteten Saaten geben  
Reifezeit: 16-20 Stunden im Kühlhaus

### Brühstück Teig (TA 350)

400 g Bio Ruchmehl Weizen  
1.000 g Wasser  
8 g Meersalz  
**1.408 g Brühstück Teig**

Kalt anrühren und aufkochen  
Reifezeit: 16-20 Stunden im Kühlhaus

### Hauptteig

1.408 g Brühstück Teig  
9.600 g Bio Ruchmehl Weizen  
50 g Bio Hefe

8.000 g Wasser  
250 g Aromamalz  
200 g Meersalz  
200 g Bio Olivenöl  
**19.708 g Hauptteig**

Knetzeit: 10 Minuten & 5 Minuten  
Teigtemperatur: 26 °C  
Teigruhe: 60 Minuten in geölter Wanne im Raum, dann aufziehen und bei +5 °C für 16-20 Stunden ins Kühlhaus stellen.

### Herstellung

Salz und Olivenöl erst bei Beginn Schnellgang zugeben.  
Für die Weizen Ruch Saatentwister: Teig aus der Wanne kippen und Stücke auswiegen, in das aufgelockerte Dekor Brühstück legen und leicht eindrehen. Auf gestaubte Abzieher setzen.

### Für die Bürlibrote:

Teig aus der Wanne kippen und mit der Hand Stücke ausbrechen, leicht rund wirken und mit dem Schluss nach unten auf gestaubte Abzieher setzen. Vor dem Backen



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

leicht mit Sieb abstauben.

Teigeinlage: 300 g  
Endgare: 1 Stunde abgedeckt im Raum  
Ofentemperatur: 240°C auf 220°C fallend, nach 30 Minuten auf 230 °C stellen  
Schwadengabe: wenig, nach 30 Minuten leicht nachschwaden  
Backzeit: 45 Minuten,  
Zug bleibt geschlossen

(Quelle: Meyermühle)

## Dinkel Ruch Ciabatta (TA 180)

Rezeptur für 10 kg Getreidemahlerzeugnisse

### Hauptteig

10.000 g Bio Ruchmehl Dinkel  
50 g BioHefe  
8.000 g Wasser  
200 g Meersalz  
200 g Bio Olivenöl  
**18.450 g Hauptteig**

Knetzeit: 6 Minuten langsam, dann nochmal 6 Minuten langsam  
Teigtemperatur: 26 °C  
Teigruhe: 60 Minuten in geölter Wanne im Raum. Dann aufziehen und für 16-20 Stunden bei +5 °C ins Kühlhaus stellen.

### Herstellung

Zuerst nur 75% des Wassers zugeben und 2.000 g zurückhalten. Dieses dann nach den ersten 6 Minuten Knetzeit nach und nach zugeben. Salz und Olivenöl erst zum Schluss unterlaufen lassen. Teig aus der Wanne kippen und abwägen. Die Teiglinge an allen vier Seiten vorsichtig zur Mitte hin einklappen. Mit dem Schluss

nach unten auf gestaubte Abzieher setzen. Vor dem Backen leicht mit Sieb abstauben.

Teigeinlage: 450 g  
Endgare: 1 Stunde abgedeckt im Raum  
Ofentemperatur: 240°C auf 220°C fallend, nach 30 Minuten auf 230°C stellen  
Schwadengabe: wenig, nach 30 Minuten leicht nachschwaden  
Backzeit: 35 Minuten, Zug bleibt geschlossen

(Quelle: Meyermühle)



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

Um den Kleber, insbesondere beim Dinkel, zu stabilisieren, empfiehlt sich zudem eine Säurezugabe von 0,3-0,5 Prozent. Beispielsweise in Form von Sauerteig oder von Apfelessig, Quark, Joghurt, Schmand und anderen gesäuerten Milchprodukten.

Um bei einer direkten Teigfüh-

rung die fehlende Zeit für die Geschmacksbildung und die Vorverquellung auszugleichen, werden bei der Rezeptur für die Ruchbrot Kissen dagegen 30 Prozent der Mehlmenge versäuert. Bei der Umstellung einer solchen Rezeptur auf Langzeitführung sollte der Sauerteig dann auf 10-15 Prozent reduziert werden.

Ergänzend zum Sauerteig wirkt sich die Zugabe von Aromamalz positiv auf den Hefetrieb, den Geschmack, die Gebäckfarbe und die Kruste aus. Beim Aromamalz handelt es sich jedoch nicht um ein Backmittel. Das Pulver besteht ausschließlich aus gemälzten Ganzkörnern, die zurück getrocknet und gemahlen wurden.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

[1] Um die in Wannen vorportionierten Ruchmehl-Teige zu stabilisieren, sollten sie während der Teigruhe ein oder zwei Mal aufgezogen werden. [2] In der linken Wanne ruht der direkt geführte Ruchmehl-Teig mit Kartoffeln, in der rechten der Teig mit Walnüssen, den die Anthocyane aus den Nüssen leicht violett gefärbt haben.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

## Ruchbrot Kissen (TA 180)

Rezeptur für 10 kg Getreidemahlerzeugnisse

### Ruch Sauerteig (TA 200)

3.000 g Bio Ruchmehl Weizen

3.000 g Wasser

30 g Bio Starter Weizen

15 g Meersalz

6.045 g Ruch Sauerteig

Teigtemperatur: 30 °C, fallend auf 26 °C

Reifezeit: 16-20 Stunden

### Hauptteig

6.045 g Ruch Sauerteig

7.000 g Bio Ruchmehl Weizen

200 g Bio Hefe

5.000 g Wasser

250 g Aromamalz

210 g Meersalz

200 g Bio Olivenöl

18.905 g Hauptteig

Knetzeit: 12 Minuten & 5 Minuten

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 60 Minuten in gestäubtem 60 x 40 Rahmen im Raum, dabei 2 x aufziehen.

### Herstellung

Salz und Olivenöl erst bei Beginn Schnellgang zugeben.

In jedem Rahmen acht gleichgroße Stücke zu je 500 g abstechen und direkt auf gestäubte Abzieher setzen. Jeden Teigling je 4 x horizontal und vertikal einschneiden

Teigeinlage: 4.000 g pro Rahmen bzw. 500 g pro Teigling

Endgare: 1 Stunde abgedeckt im Raum

Ofentemperatur: 250°C auf 220°C fallend, nach 30 Minuten auf 230 °C stellen

Schwadengabe: wenig, nach 30 Minuten leicht nachschwaden

Backzeit: 50 Minuten, Zug bleibt geschlossen

(Quelle: Meyermühle)



1

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020



2

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020



3

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020



3

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

[1] Die direkt geführten Ruchmehl-Brote erhalten vor dem Einschießen nur eine Stunde Teigruhe in gut bemehlten Gärkorbchen. [2] Bei der Formgebung und den Dekorschnitten sind der Phantasie nicht nur bei den Nuss Ruchbroten keine Grenzen gesetzt. [3] Die Kräuter Ruchbrote werden nach dem Backen im Ausbund mit Olivenöl bestrichen und mit Kräutern oder Chillifäden bestreut. So kann das Dekor im Ofen nicht verbrennen. [4] Aus nur einem Ruchmehl-Grundteig kann man durch das Unterlaufen lassen dieser drei Zutatenmischungen problemlos insgesamt vier verschiedene Brotvarianten herstellen.

[1] Hier sieht man die vier Brote, die sich auch durch ihre Formen unterscheiden. Oben Kräuter Ruchbrot und Nuss Ruchbrot, unten Ruchbrot Kissen und Kartoffel Ruchbrot.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

## Weizen Ruch Seelen (TA 190)

Rezeptur für 10 kg Getreidemahlerzeugnisse



### Hauptteig

9.000 g Bio Ruchmehl Weizen  
1.000 g Bio Dinkel- / Hartweizengrieß  
250 g Aromamalz  
9.000 g Wasser  
220 g Meersalz  
80 g Bio Hefe  
**19.550 g Hauptteig**

Knetzeit: 6 Minuten langsam, dann nochmal 6 Minuten langsam und 6 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 60 Minuten in geölter Wanne im Raum. Dann aufziehen und für 16-20 Stunden bei +5 °C ins Kühlhaus stellen.

### Herstellung

Zuerst nur 80% des Wassers zugeben und 1.800 g zurückhalten. Dieses dann nach den ersten 6 Minuten Knetzeit nach und nach unterlaufen lassen. Das Salz erst bei Beginn des Schnellgangs zugeben.

Teig aus der Wanne kippen und seelentypisch mit nassen Händen abteilen. Die Teiglinge auf Abzieher mit Backpapier legen. Vor dem Backen mit Kümmel & Salz, Käse & Kürbis oder Saaten bestreuen.

Endgare: 10-15 Minuten im Raum

Ofentemperatur: 250°C

Schwadengabe: wenig

Backzeit: je nach Größe 18 - 22 Minuten, Zug bleibt geschlossen

(Quelle: Meyermühle)

## Kräuter Ruchbrot (TA 180)

Rezeptur für 10 kg Getreidemahlerzeugnisse

### Kräuterpesto

1.500 g Kräuter nach Wahl  
150 g Bio Speiseöl  
150 g Bio Senf  
15 g Meersalz  
**1.815 g Kräuterpesto**

Alles verrühren und über Nacht im Kühlhaus lagern. Am nächsten Tag unter den Hauptteig laufen lassen.

Es harmonisieren zum Beispiel Schnittlauch und mittelscharfer Senf, der appetitanregend wirkt. Beim Zusatz von Kräutern, wie Schnittlauch, Bärlauch oder Knoblauch, ist zudem zu beachten, dass diese die Kleberverbindungen auflösen. Daher sollte man die Kräuter vorher in Öl einlegen, dann sind die ätherischen Öle der Kräuter isoliert und treten später aus, so dass ihre Wirkung auf den Teig geringer ist.

**18.905 g Hauptteig**  
(siehe Ruchbrot Kissen)

Teigruhe: 60 Minuten in geölter Wanne, dabei 2 x aufziehen.

### Herstellung

Die Teiglinge abwiegen, langrollen und mit dem Schluss nach oben in gestaubte Gärkörbe legen.

Teigeinlage: 600 g

Endgare: 1 Stunde abgedeckt im Raum  
Ofentemperatur: 250°C auf 220°C fallend, nach 30 Minuten auf 230 °C stellen

Schwadengabe: wenig, nach 30 Minuten leicht nachschwaden

Backzeit: 50 Minuten,

Zug bleibt geschlossen

(Quelle: Meyermühle)



Bei den Seelen bindet der im Teig enthaltene Hartweizengrieß das Wasser besonders schnell, gibt es beim Backen später jedoch wieder ab. Dann sorgt das Wasser für die Entstehung der für Seelen charakteristischen lockeren und glasigen Porung, umschlossen von einer zartsplitttrigen Kruste. Kartoffelflocken nehmen dagegen bei der Teigbereitung nicht viel Wasser auf. Sie könnten daher im Ofen das vom Hartweizengrieß abgegebene Wasser problemlos wieder binden und so als Entquellungshemmer wirken.

### Funktionelle Vorstufen

Die verschiedenen Vorstufen haben verschiedene Wirkungen. Koch- und Brühstücke sättigen die Stärke und aktivieren die Enzyme. Beim Mehl rät Heger al-

## Nuss Ruchbrot (TA 180)

Grundrezeptur für 10 kg Getreidemahlerzeugnisse

### Nuss Brühstück

3.000 g Bio Nusskerne nach Wahl  
40 g Bio Ingwer frisch, gerieben  
900 g Flüssigkeit nach Wahl  
60 g Meersalz

### 4.000 g Nuss Brühstück

Flüssigkeit aufkochen und unter die Nüsse rühren. Am nächsten Tag das Brühstück unter den Hauptteig laufen lassen. Als Flüssigkeit kommen Wasser, Wein, Obstsaft, Bier und vieles mehr in Betracht. So können die Nüsse zu Weihnachten beispielsweise mit Zimt und Rotwein oder im Sommer mit fein gehackten Chillis und Bier angesetzt werden.

### 18.905 g Hauptteig (siehe Ruchbrot Kisses)

Teigruhe: 60 Minuten in geölter Wanne, dabei 2 x aufziehen.

### Herstellung

Die Teiglinge abwiegen, langrollen, in Dekor wälzen und direkt auf dem Abzieher zu Kränzen zusammenlegen. Vor dem Schießen einschneiden.

Für das Dekor empfiehlt sich eine 1:1:1-Mischung aus Ruchmehl, Hartweizengrieß und gehackten Haselnüssen. Mehl und Grieß schirmen dabei die Nüsse ein wenig vor der Ofenhitze ab und verhindern, dass sie zu dunkel und bitter werden.

Teigeinlage: 600 g  
Endgare: 1 Stunde abgedeckt im Raum  
Ofentemperatur: 250°C auf 220°C fallend, nach 30 Minuten auf 230°C stellen  
Schwadengabe: wenig, nach 30 Mi-

nuten leicht nachschwaden  
Backzeit: 50 Minuten,  
Zug bleibt geschlossen

(Quelle: Meyermühle)



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

lerdings von Koch- oder Brühstücken eher ab, weil das heiße Wasser dabei das Klebnetz beschädigt. Beim Hartweizengrieß sei das allerdings kein Problem, weil dieser keine backtechnischen Eigenschaften habe. Beim Bürli wird zwar ein Mehl-Brühstück hergestellt, jedoch lediglich aus 4 Prozent des Weizen-Ruchmehls. Ein so geringer Kochstückanteil sorgt beim fertigen Brot für eine bessere Frischhaltung. Wird das Mehl vorsichtig auf 80 °C erhitzt, sind die enthaltenen Enzyme zudem extrem aktiv, denaturieren aber noch nicht.

Gibt man Saaten zum Teig, sollte man sie immer als Quellstück ansetzen und vorher anrösten, um ihr Aroma zu intensivieren. Nüsse kann man ebenfalls anrösten, aus geschmacklichen Gründen ist das jedoch nicht erforderlich.

Sauerteige verbessern ergänzend die Frischhaltung, den Schimmelschutz und den Geschmack. Ein Poolish bricht dagegen die Stärke auf und lässt viele Dextrine entstehen. Ge-

## Weizen Ruch Baguette (TA 180)

Rezeptur für 10 kg Getreidemahlerzeugnisse

### Ruch Sauerteig (TA 200)

1.000 g Bio Ruchmehl Weizen  
1.000 g Wasser  
10 g Bio Starter Weizen  
5 g Meersalz  
2.015 g Ruch Sauerteig

Teigtemperatur: 30 °C, fallend auf 26 °C  
Reifezeit: 16-20 Stunden

### Hauptteig

2.015 g Ruch Sauerteig  
9.000 g Bio Ruchmehl Weizen  
300 g Bio Backmittel  
100 g Bio Hefe  
7.600 g Wasser  
200 g Meersalz  
19.215 g Hauptteig

Knetzeit: 14 Minuten & 3 Minuten  
Teigtemperatur: 24 °C  
Teigruhe: 20 Minuten

### Herstellung

Salz erst bei Beginn des Schnellgangs zugeben. Die Teiglinge schonend in 2-3 Intervallen lang rollen. Die Enden dabei leicht verjüngen lassen. In Ruchmehl rollen, auf (mit Ruchmehl) gestaubte Dielen setzen und in die Kühlung stellen. Am nächsten Tag auf gestaubte Abzieher setzen. Abgedeckt ca.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

30-60 Minuten auf Gare stellen, dann unabgedeckt verhauten lassen. Jeden Teigling 3-4 mal schneiden.

Teigeinlage: 300 g  
Endgare: 16 Stunden über Nacht bei 5°C  
Ofentemperatur: 250°C auf 230°C fallend, nach 20 Minuten auf 235°C stellen

Schwadengabe: verzögert nach 1,5 Minuten

Backzeit: 25 Minuten,  
Zug bleibt geschlossen

(Quelle: Meyermühle)

## Pustkuchen

Grundrezeptur für ein Schnittenblech

### Ruch Vorteig (TA 180)

210 g Bio Ruchmehl Weizen  
168 g Wasser  
2 g Meersalz  
1 g Bio Hefe

### 381 g Ruch Vorteig

Teigtemperatur: 25 °C

Reifezeit: 16-20 Stunden im Kühlhaus

### Hauptteig

381 g Ruch Vorteig  
840 g Bio Ruchmehl Weizen  
53 g Bio Hefe  
300 g Bio Vollei  
42 g Bio Zucker  
210 g Bio Schmand  
150 g Bio Milch  
Vanille, Zitrone  
210 g Bio Butter  
21 g Meersalz

### 2.207 g Hauptteig

Knetzeit: 8 Minuten & 4 Minuten

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 10 Minuten

### Herstellung

Butter und Salz erst in der Mitte des Schnellgangs zugeben.

Den Teig auf 60 x 40 cm ausrollen und auf ein Schnittenblech mit Backpapier legen. Oder den Teig 20-30 Minuten anspringen lassen und dann im Blech mit der Hand flach drücken. Dann den Teig mit dem Stipprad radeln.

Teigeinlage: 2.207 g pro Schnittenblech

Endgare: 16-20 Stunden bei +5 °C im Kühlhaus

### Variante 1: klassisch

#### Belag klassisch

80 g Bio Marzipan  
450 g Bio Butter  
200 g Bio Puderzucker  
3 g Meersalz

### 733 g Belag klassisch

### Herstellung

Marzipan und Butter geschmeidig rühren. Dann Zucker und Salz zugeben und die Masse schaumig schlagen.

In den Hefeteig Vertiefungen eindrücken und dann den Teig mit warmer Milch abstreichen. Die Buttermasse anschließend mit dem Spritzbeutel in die Vertiefungen eindressieren. Zum Abschluss gehobelte Mandeln und Vanillezucker aufstreuen.

Den Kuchen nach dem Backen mit Schmand abstreichen und mit



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020

Fondant filieren.

Ofentemperatur: 210°C

Schwadengabe: keine

Backzeit: 25 Minuten, Zug halb offen

### Variante 2: Apfel Streusel

#### Ruch Streusel

300 g Bio Zucker  
300 g Bio Butter  
390 g Bio Haselnüsse gerieben  
180 g Bio Ruchmehl  
5 g Meersalz  
1.175 g Ruch Streusel

### Herstellung

Zucker und Butter glatt rühren. Dann die restlichen Zutaten unter die Buttermasse reiben. Anschließend den Streusel kalt stellen.

Den Hefeteig mit warmer Milch abstreichen. Apfelspalten auflegen und den Streusel darüber verteilen.

Den Apfel-Streusel Kuchen nach dem Backen mit süßem Schnee abstauben.

Ofentemperatur: 210°C

Schwadengabe: keine

Backzeit: 30 Minuten, Zug halb offen

(Quelle: Meyermühle)

schmacklich hat ein Poolish zwar keinen großen Effekt, aber er sorgt für eine besonders zartsplittrige Gebäckkruste.

Insgesamt sollte der Anteil aller zugesetzten Vorstufen jedoch nicht zu hoch sein. Die absolute Obergren-

ze liegt bei 50 Prozent. Sonst erhöht sich die Backzeit um bis zu 20 Prozent, weil ein Teil des über die Vorstufen in den Teig gelangten Wassers erst wieder ausgebacken werden muss. „Ich backe die Gebäcke also zunächst mit zusätzlicher Wär-

meenergie wieder trocken. Das muss nicht sein. Außerdem reduziert ein zu hoher Vorstufenanteil das Gebäckvolumen.“

sts / schuetter@baeckerwelt.de  
Tel: 0234-91527171



## Kartoffel Ruchbrot (TA 180)

Rezeptur für 40 Brote

### Kartoffel Stück

5.000 g Bio Kartoffeln gekocht, geschält, leicht zerdrückt

100 g Bio Majoran gemahlen  
50 g Meersalz

### 5.150 g Kartoffel Stück

Kartoffeln und Gewürze unter den Hauptteig laufen lassen.

Die Kartoffeln sollten vorgekocht und geschnitten in den Teig kommen. Wenn sie zu weich gekocht sind, ist es jedoch sinnvoll sie als Ausgleich am Stück unterlaufen zu lassen, damit man auch im fertigen Gebäck noch Kartoffel-Stückchen erkennen kann.

### 18.905 g Hauptteig (siehe Ruchbrot Kissen)

Teigruhe: 60 Minuten in geölter Wanne, dabei 2 x aufziehen.

### Herstellung

Die Teiglinge abwägen, rundwirken und langrollen. Dann mit dem Schluss nach oben in gestaubte Gärkörbe setzen. Zum Einschießen mit dem Schluss nach oben auf Abzieher umsetzen, damit die Brote schön einreißen.

Teigeinlage: 600 g

Endgare: 1 Stunde abgedeckt im Raum  
Ofentemperatur: 250°C auf 220°C fallend, nach 30 Minuten auf 230 °C stellen

Schwadengabe: wenig, nach 30 Minuten leicht nachschwaden

Backzeit: 50 Minuten, Zug bleibt geschlossen

(Quelle: Meyermühle)

## Weizen Ruch Stollen

Rezeptur für 41 Stollen

### Früchte

7.000 g Bio Sultaninen  
3.000 g Bio Mandeln, halbiert  
350 g Bio Rum  
2.000 g Bio Zitronat / Orangeat

### 12.350 g Früchte

Rum erhitzen und mit den Sultaninen und Mandeln vermengen. Zitronat / Orangeat nur oben auf die Mischung legen.

### Ruch Sauerteig (TA 200)

1.000 g Bio Ruchmehl Weizen  
1.000 g Wasser  
10 g Bio Starter Weizen  
5 g Meersalz

### 2.015 g Ruch Sauerteig

Teigtemperatur: 30°C fallend auf 26°C

Reifezeit: 16-20 Stunden

### Hauptteig

2.015 g Ruch Sauerteig  
5.000 g Bio Ruchmehl Weizen  
350 g Bio Milch  
400 g Bio Hefe  
3.600 g Bio Butter  
95 g Meersalz  
25 g Bio Stollengewürz  
25 g Bio Zitronenabrieb  
1 Bio Vanilleschote ausgekratzt  
1 Bio Tonkabohne gerieben

450 g Bio Zucker  
400 g Bio Marzipan

### 12.360 g Hauptteig

Knetzeit: 8 Minuten & 3 Minuten

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 5 Minuten, dann die Früchte unterlaufen lassen. Dann noch einmal 30 Minuten.

### Herstellung

Butter, Gewürze, Zucker und Marzipan schaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten zugeben und einen Teig herstellen.

Die Teigstücke rund- und langwirken. Nochmals 10 Minuten entspannen lassen und dann zu Stollen aufarbeiten.

Nach dem Backen die verbrannten Sultaninen entfernen und die Stollen auf 50 °C Kerntemperatur abkühlen lassen. Dann mit flüssiger Butter abstreichen und in Vanillezucker wenden. Später die komplett ausgekühlten Stollen mit Puderzucker abstauben und verpacken.

Teigeinlage: 600 g

Endgare: 50 Minuten im Raum

Ofentemperatur: 180°C

Schwadengabe: wenig

Backzeit: 55 Minuten,  
Zug bleibt geschlossen

(Quelle: Meyermühle)



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2020