

Basler Laibli - die traditionellen Basler Brote

Es braucht nur Mehl, Wasser, Salz und Feuer.



Ruchmehl ist traditionell ein Schweizer Mehl und zeichnet sich durch ein kräftiges Aroma aus. Die Ballastanteile geben dem Mehl eine dunklere Schattierung. Ruchmehl wird meist aus Weizen gewonnen. verschiedenen Mühlen bieten aber auch Dinkelruchmehle an.

Das Rezept beschreibt ein typisches Schweizer Brot. Die Krume sollte weich sein, die Kruste dunkel und kross. Der Teig wird weich mit hohem Wasseranteil gemacht. Wir arbeiten mit einem Vorteig, verwenden Sauerteig zur Lockerung und lassen dem Hauptteig genügend Zeit. Das Mehl sollte das Wasser gut aufnehmen und quellen.

Zutaten für 2 oder 4 Brote, Zubereitungszeit 24 Stunden

Basler Brot		
	Angaben in Gramm	
Vorteig	2 Brote	4 Brote
Ruchmehl	250	500
Wasser 40°	250	500
Lievito Madre	25	25
Hauptteig		
Ruchmehl	555	1110
Wasser 40°	400	800
Vorteig	525	1050
Salz	20	40
Total	1500	3000

Vorteig: Wasser mit dem Mehl vermischen und dann die Livieto Madre untermischen und gleichmäßig verrühren. Bei warmer Raumtemperatur über Nacht reifen lassen.

Hauptteig: Wir mischen das Wasser und das Mehl zu einem gleichmäßigen, klebrigen Teig und lassen diesen Teig etwa 1h bei Küchentemperatur quellen.

Dann den Vorteig und Salz dazu geben und sehr gut kneten. Hier ist eine Küchenmaschine hilfreich. Bei Bedarf noch etwas Mehl zufügen. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder ähnliches Gefäß geben, abdecken und für etwa 2... 3 Stunden warm reifen lassen. Während dieser Zeit den Teig einmal ziehen und falten.



Rezepte/ Backen mit natürlichem Sauerteig

Backen: Teig in 2 (oder 4) Stücke teilen, ganz vorsichtig zu runden Laiben wirken. Gärkorbchen mit einem Leinen auslegen und gut Mehl einstreuen. Die Laibe mit dem Schluß nach oben einlegen und für etwa 1 ...2 Stunden warm gehen lassen.

Backtemperatur = Mehlprobe nach 30 Sekunden gut Rehbraun (280°). Backzeit etwa 45 Minuten.