



Zutaten

Poolish/Vorteig

105g Wasser
105g Weizenvollkornmehl
2g Frischhefe

Hauptteig

Poolish/Vorteig
175g Wasser, lauwarm
290g Halbweissmehl
135g Roggenmehl
175g Milch, zimmerwarm
3g Frischhefe
11g Salz

Das Buurebrot ist mit seinem typischen Rauten-Look schon lange in die Annalen der Schweizer Brotgeschichte eingegangen. Zwar hat es nur indirekt etwas mit den Bauern zu tun. Denn es wurde eigentlich von der Bäckereifachschule Richemont entwickelt, um den in den 50er Jahren in der Schweiz vorherrschenden Milchüberschuss zu verarbeiten. In der Romandie heisst das Buurebrot übrigens „Pain paysan“ und im Tessin „Pane del nonno“. Die ursprünglichen Zutaten sind Ruchmehl, Roggenmehl, Wasser, Milch, Hefe, Salz und Levit. Letzteres ist ein Backmittel auf Basis von getrocknetem Sauerteig.

Zubereitung

Poolish/Vorteig

105g Wasser, 105g Weizenvollkornmehl und 2g Hefe in der Knetschüssel oder alternativ in einer kleinen Schüssel mit einem Löffel gut vermischen, abdecken und während ca. 24 Stunden im Kühlschrank bei 6-8°gären lassen.

Hauptteig

Den Poolish und alle weiteren Zutaten kurz von Hand zu einem *weichen* (!) Teig kneten. In eine Teigwanne oder eine grosse Schüssel geben. 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. Wichtig: den Teig in dieser Zeit mindestens 2x falten. Der Teig entwickelt sich dadurch zu einem elastischen, schönen Teig.

Formen

Arbeitsfläche bemehlen. Den weichen Teig mit Hilfe der Teigkarte vorsichtig ausschaben. Es sollte so wenig Luft wie möglich entweichen. Den Teig zu einer Kugel formen, indem du rundherum den Teigrand etwas lang und zur Mitte hin ziehst. Kugel drehen (Schluss nach unten) und mit beiden Händen noch etwas in Form bringen, indem du die Kugel vorsichtig über den Arbeitsbereich ziehst. Die Kugel mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorb oder einer mit einem Küchentuch ausgelegten und bemehlten Schüssel 60 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt aufgehen lassen. *Vergiss nicht, den Ofen mindestens 45 Minuten kräftig aufzuheizen...*

Einschneiden

Die Kugel behutsam auf ein Backpapier stürzen. Die glatte Oberfläche ist jetzt oben, d.h. der Schluss ist unten. Überschüssiges Mehl von Hand oder mit einem Mehlbesen abwischen. Das Buurebrot ganz originalgetreu in Rautenform einschneiden.

Backen

Direkt nach dem Einschneiden in den Ofen schieben. Anfänglich 10 Minuten mit Dampf bei 250° backen. Dann Dampf ablassen (d.h. Ofentüre kurz öffnen) und 35-40 Minuten bei 220° fertig backen. Für eine besonders knusprige Kruste in den letzten 5 Minuten die Ofentüre einen kleinen Spalt offen lassen. Dazu einen Holzlöffel zwischen die Türe und den Ofen stecken. Für einen *schönen Glanz* sofort nach dem Herausnehmen mit Wasser abstreichen oder bespritzen.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 15 Minuten	1-2 Stunden
	ca. 24 Stunden	3-4 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.