AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	ganzjährig	Schweiz

RINGBROT MIT GETROCKNETEN TOMATEN



Rezept: schweizerbrot.ch, 20. 3. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Roggenbrot wird häufig im Kanton Graubünden gebacken. Das länger haltbare Ringbrot wurde zum Schutz vor Nagern an einer Holzstange gelagert. Die Grundmenge ergibt zwei Brote. (+2 Std. gehen lassen, +45 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

7 dl	Wasser	800 g	Helles Roggenmehl
35 g	Hefe	200 g	Ruchmehl
20 g	Salz	40 g	Getrocknete Tomaten

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Hefe in eine grosse Schüssel geben, das Wasser beigeben und zu einem Teig kneten. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Das Salz und die Tomaten zufügen und den Teig während 10 Min. geschmeidig kneten.
2. Den Teig auf die leicht mit Mehl bestreute Arbeitsfläche stürzen und 10 Min. tüchtig durchkneten, bis er schön weich und elastisch ist. Die Schüssel mit einem Küchentuch zudecken. Den Teig ruhen lassen, bis er doppelt so gross geworden ist.
3. Den Backofen auf 230° C vorheizen.
4. Zwei Teigstücke schonend in zwei 40-45 cm lange Stränge formen und die beiden Enden miteinander verbinden. Mit Roggenmehl bestäuben, umdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
5. Vor dem Backen mit einer Klinge dreimal einschneiden und nochmals kurz gehenlassen. Rund 45 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

TIPP: Das Brot kann auch mit Oliven, Speckwürfeln oder ohne einen Zusatz gebacken werden.