Solothurner Brot



Knackige Kruste, aromatische Krume mit ungleichmäßiger Porung und (eigentlich) eine Kropfbildung an der Seite, das sind die Merkmale des Solothurner Brotes.

1 großes oder 2 kleinere Brote

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 14 Std
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Vorteig

- 80 g Wasser
- 10 g aktiver Sauerteig (oder 1 g frische Hefe)
- 80 g Ruchmehl (bei mir Weizenmehl Type 1050)

Für den Hauptteig

Vorteig von oben
350 g kaltes Wasser
470 g Ruchmehl (bei mir Weizenmehl Type 1050)
11 g frische Hefe
11 g Salz
20-40 g Wasser zum Nachgießen (bei mir 20 g)

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend den Sauerteig (oder die Hefe) mit dem Wasser in einer Schüssel verrühren. Das Mehl dazugeben und gründlich vermengen. Abdecken und bei Raumtemperatur 8-12 Stunden gehen lassen. Die Schüssel sollte nicht zu klein sein – der Teig nimmt an Volumen zu.
2. Am nächsten Tag alle Zutaten für den Hauptteig (bis auf das Wasser zum Nachgießen) in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine 3-4 Minuten auf kleinster Stufe kneten lassen. Anschließend die Geschwindigkeit erhöhen und weitere 8-10 Minuten zu einem weichen Teig verkneten.
3. Das Wasser zum Nachgießen „schluckweise“ und nach Gefühl zum Teig geben. Dabei den Teig weitere 2-3 Minuten (bei mir 6 Minuten) weiterkneten lassen, bis er die Fensterprobe besteht. (Fensterprobe = etwas Teig mit den Fingern vorsichtig auseinanderziehen, er sollte dabei nicht reißen).
4. Ein große rechteckige Teigwanne (bei mir große runde Schüssel) ausfetten und den Teig hineinlegen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt für 60-90 Minuten (bei mir 90 Minuten) bei Raumtemperatur ruhen lassen, dabei den Teig alle 30 Minuten dehnen und falten. Dazu ziehst du mit feuchten Fingern eine Seite des Teiges hoch und legst ihn an den Schüsselrand gegenüber. Das wiederholt man bei allen vier Seiten.
5. Nach der Ruhezeit den Teig direkt aus der Schüssel auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche kippen. Falls du auch zwei kleinere Brote zubereiten möchtest, teilst du jetzt den Teig in zwei möglichst gleichgroße Hälften.
6. Den Teig vorsichtig nicht kneten! Er wird nur vorsichtig 2-3 x über die Arbeitsfläche geschliffen und länglich geformt. Die Oberfläche soll möglichst glatt

werden, aber die Luft im Teig bleiben.

7. Mit dem Schluss nach unten den Teig (die Teige) auf ein bemehltes Teigtuch setzen und seitlich abstützen, denn der Teig ist sehr weich. Weitere 20-30 Minuten (bei mir 30 Minuten) ruhen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen mit Backstein (bei mir Backblech) auf 280°C (oder höchstmögliche Temperatur) Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Den Brotlaib (die Brotlaibe) vorsichtig mit dem Schluss nach unten auf den heißen Stein/das heiße Blech geben und 15-20 Minuten (ohne Dampf!) auf Sicht backen. Die Oberfläche sollte nicht schwarz werden! Anschließend die Temperatur auf 180°C reduzieren und das Brot für 30-40 Minuten fertigbacken. Bei den zwei kleineren Broten habe ich sie nach 30 Minuten aus dem Ofen geholt.
10. Nach der Backzeit auf einem Gitter komplett abkühlen lassen und erst dann anschneiden.