

Puschlaver Ringbrot:

Rezept von Hansjörg Ladurner



Hansjörg Ladurner, 15-Gault-Millau-Punkte-Küchenchef im Restaurant Scalottas Terroir des Hotel Schweizerhof Lenzerheide, präsentiert Ihnen sein Rezept für das Puschlaver Ringbrot. Der Ring gibt dem typischen Brot aus der Valposchiavo die spezielle Form und der Anis den besonderen Geschmack.

Zutaten (für 2 Stück à 450 g)

Vorteig

- 180 g Roggenmehl
- 2 EL Sauerteig oder 50 g Restteig
- 120 ml Wasser

Hauptteig

- Gesamter Vorteig
- 240 g Roggenmehl, hell
- 120 g Halbweissmehl
- 240 ml Wasser
- 10 g Hefe, frisch
- 10 g Salz
- 3 g Zucker (Moscavado)
- Evtl. 1/2 TL Anis, ganz oder gemahlen

Zubereitung

Vorteig

- Sauerteig im Wasser auflösen
- Mit Roggenmehl in einer Schüssel mischen
- Im Kühlschrank über Nacht gären lassen

Hauptteig

- Vorteig auf Zimmertemperatur bringen
- Mehl in einer Schüssel mischen
- Hefe und Zucker begeben
- Vorteig, Mehl und Flüssigkeit gut vermischen
- Salz und Anis begeben
- 40 Min. gehen lassen
- Teig zu einer Kugel wirken
- Einen Strang formen und einen Ring bilden
- Mit Roggenmehl bestäuben und weitere 30 Min. gehen lassen
- Mit scharfem Messer einige Einschnitte anbringen
- Ofen auf 250 °C vorheizen und das Brot mit Wasserdampf in den Ofen schieben
- Im **Holzofen**: Ca. 40 Min. bei sinkender Hitze ausbacken
- Im **elektronischen Backofen**: Ca. 10 Min. bei 250 °C, weitere ca. 10 Min. bei 230 °C und die restlichen ca. 20 Min. bei 180 °C ausbacken
Wichtig: Den Ofen beim Temperaturwechsel nicht öffnen.
- Etwas abkühlen lassen und geniessen