



# Puschlaver Ringbrot

Das nachfolgende Rezept stammt von Hansjörg Ladurner, 15-Gault-Millau-Punkte-Küchenchef im Restaurant Scalottas Terroir des Hotel Schweizerhof Lenzerheide.

## Zutaten

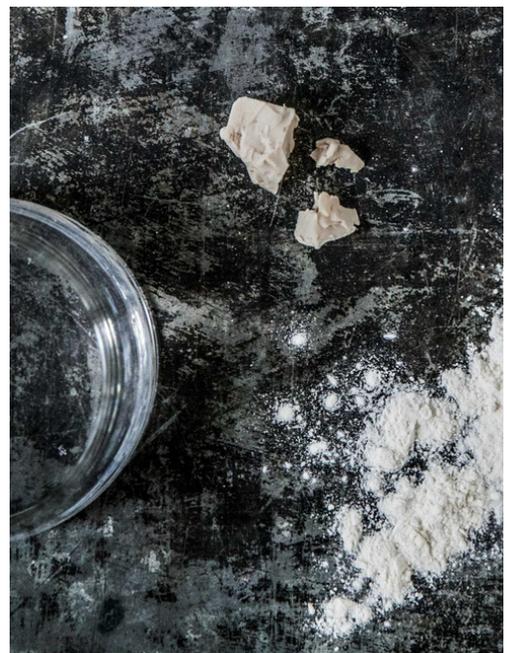
(für 2 Stück à 450g)

### 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 und in den vorgeheizten Ofen bei 250 °C schieben
- 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
- Auskühlen lassen und geniessen