

# Fondue-Brot (zwei Brote)

3h Zeit Start bis gebacken!

## Hauptteig

450 g Weissmehl

50 g Ruchmehl

12 g Salz

5 g Malzextrakt *(kann durch die gleiche Menge Honig oder brauner Zucker ersetzt werden)*

15 g Frischhefe

180 g Wasser

170 g Milch



## Dekoration

etwas Milch

## Zubereitung vom Fondue-Brot

Weissmehl, Ruchmehl, Salz und Malzextrakt zusammen abwägen.

Frischhefe dazubröseln und alle Zutaten kurz mischen.

Wasser und Milch beigeben und **ca. 6 Minuten** auf der ersten Stufe der Küchenmaschine kneten lassen.

Dann auf die zweite Stufe hochschrauben und **weitere 8 Minuten** kneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Teigprobe: Lässt sich der Teig mit den Fingern hauchdünn ausziehen, ist er genug geknetet.

Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und **90 Minuten** zugedeckt (z.B. mit einem aufgeschnittenen Plastiksäckli oder einem Küchentuch) bei Raumtemperatur ruhen lassen (Stockgare).

Nach Ablauf dieser Zeit, wird der Teig in zwei Stück aufgeteilt (je ca. 435 g), welche dann locker zu runden Teiglingen geformt werden.

Die Teiglinge **ein bis zwei Minuten** zugedeckt ruhen lassen, damit sie sich etwas entspannen können.

Anschliessend mit der Handfläche leicht flach klopfen, mit einem Nudelholz flach und rund ausrollen (ca. 18 bis 20 cm Durchmesser) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Es sollten beide Teiglinge zusammen auf einem Blech Platz finden.

Teiglinge zudecken und **30 Minuten** ruhen lassen.

Unterdessen den Ofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) aufheizen.

Nun kommt das Vorschneiden oder besser gesagt Abdrücken der Brote, so dass sie nach dem Backen ganz einfach auseinander gezupft werden können. Dazu die Teiglinge mit einem Teighorn oder einem Messer fünfmal längs und fünfmal quer abdrücken, so dass sie in kleine Würfel eingeteilt werden. Der Teig soll zwar komplett durchtrennt sein, darf dabei aber nicht auseinander geschoben werden.

Teiglinge mit etwas Milch bestreichen, das Blech auf der untersten Schiene in den Backofen schieben und sofort mit einer Sprühflasche Wasser in den Ofen spritzen.

Die Brötchen nun für **22–25 Minuten** backen.