

## BASLER BROT MIT MARCEL PAA

Rezeptmenge für 2 Brote | Vorteig 8-12 Stunden |  
Stockgare 2 Stunden | Stückgare 30 Minuten | Backzeit  
40-50 Minuten



Basler Brot ist ein klassisches Brotrezept aus dem Kanton Basel. Ich hatte Marcel Paa zu Besuch, den bekannten

Bäckermeister aus der Schweiz. Er hat mir dieses tolle Rezept mitgebracht und mir auch gleich noch eine Portion Sauerteig dagelassen :-).

Hier findet ihr seinen Kanal: [Einfach Backen - Marcel Paa](#)

Das Brot wird ursprünglich mit Schweizer Ruchmehl gebacken. Ruchmehl ist auch ein Weizenmehl, wird aber etwas anders vermahlen. Im Video erklärt Marcel das noch genauer.

## Schritt 1

### Vorteig

Das handwarme Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Solltet ihr Sauerteig verwenden genauso verfahren. Dann das Mehl zugeben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis alles gelöst ist. Anschließend den Vorteig mit einer Folie abdecken und bei Raumtemperatur 8 bis 12 Stunden gehen lassen.

## Schritt 2

### Hauptteig

Alle Zutaten, bis auf einen Teil des Wassers, in eine Knetmaschine geben und auf kleiner Stufe 5 Minuten mischen. Bei Bedarf nach etwa 5 Minuten nach und nach (schluckweise) das restliche Wasser dazugeben, bis ein schöner Teig entsteht. Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Kesselrand löst bzw. die Fensterprobe besteht. Das kann schon mal 20 bis 30 Minuten dauern. Den Teig in ein gefettetes Backblech geben und abgedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Anschließend einmal Dehnen und Falten und den Teig erneut abgedeckt 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

## Schritt 3

### Formen

Nach der Gärzeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in etwa 4 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück 2-3mal schonend über die Arbeitsfläche schleifen, um eine glatte Oberfläche zu bekommen. Danach den Teigling leicht länglich formen - darauf achten, dass die Luft nicht raus geht.

Anschließend die Teiglinge mit der kurzen Seite nebeneinander auf ein bemehltes Teigtuch absetzen und von Hand grob mit Mehl bestäuben. Die Teiglinge bei Zimmertemperatur 30 Minuten aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 280 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Sollte euer Ofen diese Temperatur nicht schaffen, nehmt einfach die höchste Temperatur. Wer einen Backstein hat, kann diesen mit vorheizen. Alternativ geht auch ein vorgeheiztes Backblech.

## Schritt 4

### Backen

Nach der Gärzeit die Teiglinge auf eine leicht bemehlte Brotschaufel absetzen und von da direkt auf dem vorgeheizten Brotbackstein absetzen. Alternativ einfach von Hand auf das vorgeheizte Blech setzen. Den Backofen bedampfen und die Ofentür sofort schließen. Die Temperatur auf 250 Grad herunterdrehen. Nach 20 Minuten die Ofentür öffnen, den Dampf ablassen und die Temperatur nochmals auf 210 Grad herunterdrehen. Dann das Brot für weitere 20 bis 30 Minuten fertig backen. Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Töpfe und Pfannen\*:

## Vorteig:

- 200 g Weizenmehl Typ 1050
- 200 g Wasser, handwarm
- 1 g frische Hefe (alternativ 25 g Sauerteig, aktiv)

## Hauptteig:

- Vorteig
- 600 g kaltes Wasser (einen Teil zurückbehalten)
- 500 g Weizenmehl Typ 1050
- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 20 g Salz
- 8 g frische Hefe

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 57

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch\\*](#)