

# St. Gallerbrot

Lustigerweise habe ich das ausführlichste Rezept zuerst auf einer deutschen Seite gefunden, nicht sehr überraschend beim [Plötzblog](#). Aber weil ich super Zugriff auf Ruchmehl habe ich es wieder auf diese Mehlsorte zurückgerechnet.

## Vorteig (Pâte fermentée)

- 170 g Ruchmehl
- 3.0 g Germ
- 3.0 g Salz
- 120 g Wasser

Ich habe die Menge verdoppelt weil es sonst ein bisschen wenig Brot gibt, eines allein geht ja nicht wirklich bei St. Galler Brot und ich habe lieber grössere Laibe. Den Vorteig habe ich 3 Stunden bei Raumtemperatur anreifen lassen um zu kompensieren dass es bis zum Hauptteil nur 1.5 statt 2-3 Tage im Kühlschrank reifen lassen. Nach einem Tag sah er nicht viel grösser aus als nach 1.5, und war ein wenig trocken an der Oberfläche. Aber die Struktur innen war schön. Das nächste Mal muss ich sorgfältiger bemehlen.



## Hauptteig

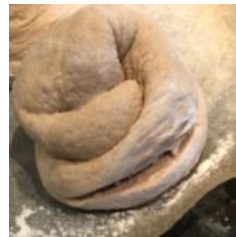
- Vorteig
- 460 g Ruchmehl

- 320 g Wasser
- 12 g Germ ==> reduziert auf 8 g. Wenn der [Zopf](#) mit 5 g auf 500 g Mehl funktioniert dann sollte das doch klappen.
- 12 g Salz

Das Mehl habe ich mit dem Wasser kurz gemischt und dann 1 Stunde stehen lassen. Mit den restlichen Zutaten wurde dann nach Rezept 5 Minute auf kleinster Einstellung am Kenwood geknetet: da war es dann schon ein sich von der Schüssel lösender Teigklumpen. Trotzdem habe ich dann noch Minuten bei Stufe 2 geknetet. Der Teig war dann noch ein kleines bisschen klebrig beim Formen, die Wassermenge war also ganz o.k. Dann wurde alles schön bestäubt und zum Gehen stehen gelassen.



Die Gehzeit war dann 110 statt 90 Minuten bei Raumtemperatur, weil ich wieder mal zu spät heimgekommen bin. Ich hatte den Eindruck es wäre ein bisschen zuviel des Guten gewesen. Die beste Vorlage zum Formen habe ich dann auf der Seite von [eigebrötli](#) gefunden, das Rezept muss ich auch noch mal probieren. Vor allem nimmt es nur 5 g Hefe! auf 500 g Mehl Die Anleitung ist super, ich bin hocherfreut das erste Brot sah richtig hübsch aus nach dem Formen! Und das 2. war auch o.k. Leider habe ich das Rezept von [eigebrötli](#) nicht gelesen und die Brote nicht noch 15 Minuten ruhen lassen.



Den Übergang zwischen Bild 6 und 7 sieht man sich besser bei eigenbrötli an.

Nach dem Backen hat sich das Aussehen irgendwie verschoben das 2. kleinere sah besser aus. Aber was soll's zum ersten Mal sehen sie wie richtige St. Gallerbrote aus, meine ersten Versuche von vor 3 Jahren waren da etwas weniger glorreich. Und Geschmack, Kruste und Krume waren auch so wie es sein soll! Darum wurde auch nix mit einem Brot verschenken, eines war schon am gleichen Tag weg! Das kommt wieder, auf jeden Fall. Selten hat man bei Brot bei so wenig Aufwand ein so tolles Ergebnis.

### **Backkurve: 270°C-210°C, 42 Minuten**

1. 1 Stunde auf 270 °C mit Stahlplatte im unteren Drittel vorheizen. Darunter das Gitter mit der alten Wähenform für den Dampf
2. Wasser in die Wähenform, die Brote einschieben und ordentlich mit der Wasserspritzflasche auf die Wände sprühen.
3. 5 Minuten backen

4. Temperatur auf 230°C reduzieren, Wasser sprühen, 15 Minuten backen.
5. Dampf ablassen und Temperatur auf 210°C senken , noch 22 Minuten backen