




# schweizerbrot

## Kantonsbrote **Aargauerbrot**

Ursprünglich im Kanton Aargau heimisches Brot aus mittelfestem Ruch- oder Halbweiss-Brotteig. Eine Entdeckung wert.

Sein Teig besteht aus Ruch- oder Halbweissmehl. Die Teigstücke werden von anfänglich runder in seine typisch längliche Form mit den spitzen Enden gewirkt. Vor dem Backen wird ein kräftiger, leicht S-förmiger Schnitt angebracht, welcher im mittelheissen Ofen wunderschön ausreisst. Nach dem Backen werden die Aargauer Brote mit Heisswasser bestrichen, so erhalten sie ihren typischen Glanz.

### **Zubereitung**

-  Mehl und Hefe in eine grosse Schüssel geben.
- 2 Wasser dazugiesen und alles mit der Hand vermischen bis der Teig zusammenhält.
- 3 Das Speisesalz begeben und vermischen.
- 4 Den Teig auf den leicht mit Mehl bestreuten Tisch stürzen und mit den Handballen tüchtig durchkneten, bis er weich und elastisch ist (etwa 10 bis 15 Minuten).
- 5 Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch (oder Plastik) zudecken.
- 6 Den Teig ca. 60 Minuten ruhen lassen, bis er doppelt so gross geworden ist.
- 7 Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 8 Den Teig aus der Schüssel nehmen, leicht zusammendrücken und zwei runde oder lange Brotlaibe formen.

Die Brote auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Wasser bestreichen und nochmals kurz gehenlassen.

Die Brote mit der Messerspitze leicht einschneiden.

Das Blech auf die zweitunterste Rille des Backofens schieben und die Brote backen.

2 Brote (à ca. 900 g Teig) brauchen 50 bis 60 Minuten, 4 Brote (à ca. 450 g) müssen 35 bis 45 Minuten backen. 10 kleine Brötchen (à ca. 180 g) sind schon in 20 Minuten fertig gebacken.

Backprobe: An die Unterseite des Brotes klopfen. Wenn es hohl klingt, ist es fertig gebacken.

## Tipp

Dieses und andere köstliche Brotrezepte finden Sie in den Büchern «**Schweizer Bäckerei** (<https://richemont.swiss/article/schweizer-baeckerei/>) » und «**Brot** (<https://richemont.swiss/article/brot-pain/>) », herausgegeben von der **Richemont Fachschule** (<https://richemont.swiss/>) .

## INFO

---

Vorbereitungszeit	00:35 H
Ruhezeit	01:00 H
Koch- und Backzeit	00:55 H

---

© Bild	Schweizer Brot
© Rezept	Richemont Fachschule

## ZUTATEN

---

1 kg	Mehl (Ruch- oder Halbweissmehl)
------	---------------------------------

---

7 dl	Wasser
------	--------

---

30 g	Hefe
------	------

---

20 g	Salz
------	------

---

