



Schweizer Spezialitäten

Rustico-Schlumbi



Rund und knusprig kommt das Schlumbi daher. Es macht in jedem Brotkörbli eine gute Figur. Seine rösche Kruste, leicht mehlig, zeichnet das Rustico-Schlumbi aus.

Zubereitung

- 1 Zucker in Wasser auflösen.
- 2 Die Mehle mischen und mit dem Zuckerwasser, der Hefe und zusätzlichem Wasser vermengen.
- 3 Die Masse schonend kneten.
- 4 Salz, Kümmel und Koriander begeben und weiter kneten.
- 5 Die Schüssel mit einem Küchentuch (oder Plastik) zudecken, sodass der Teig ruhen kann, bis er doppelt so gross geworden ist.
- 6 Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 7 Zwei gleich schwere Teigstücke abwägen und Unterseite leicht mit Olivenöl benetzen.
- 8 Die Teigstücke rund formen und auf bemehlte Tischplatte legen.
- 9 Auf dem Backblech nochmals kurz aufgehen lassen.
- 10 Im Ofen 50 bis 60 Minuten backen.

INFO

Vorbereitungszeit	02:50 H
Ruhezeit	01:45 H
Koch- und Backzeit	00:55 H

ZUTATEN

440 g	Weissmehl	220 g
280 g	Vollkornmehl	40 g + Ruchmehl 100
280 g	Roggenmehl	140 g +
7 dl	Wasser	3.5 dl
10 g	Zucker	5 g
25 g	Hefe	1 P Trockenhefe
25 g	Salz	12 g
10 g	Kümmel	2.5 g gemahlen oder 5 g ganz
5 g	Koriander, gemahlen	2.5 g