



**Kaum ein Kraut dürfte so vielseitig verwendbar sein, wie der Salbei...** Und hier sprechen wir weniger von medizinischen Anwendungen, als von der Kulinarik. Salbei kann für Desserts, Fisch- und Fleischgerichte eingesetzt werden, dient als Würzkraut für Nudelgerichte, Polenta oder Risotto, kann aber natürlich auch verbacken werden. Mit seinen vielen Arten kann man dem Brot jedes Mal eine individuelle Note verleihen – wie wäre es beispielsweise mal mit Ananas- oder Honigmelonen-Salbei?

Seinerzeit leitete mich bei der Rezeptentwicklung meine Liebe zum Tessin – ob dieses Brot bei Euch aber tatsächlich Tessiner Assoziationen weckt, mögt Ihr selbst entscheiden. Das Brot schmeckt frisch am besten, einfach mit Butter oder in Olivenöl getunkt, vielleicht mit Meersalzflöcken bestreut, dazu gewürfelte Parmesan, Schinken, Salami oder Rauchfleisch – und es ist auch sehr gut als Beilage zum Grillen geeignet.

Bereits vor mehr als zehn Jahren habe ich bei Chefkoch.de mein Salbeibrot-Rezept eingestellt, nun erstmals wieder neu gebacken und meine seitdem gewonnenen Backkenntnisse ins Rezept einfließen lassen.

Damals bekam ich zahlreiche Zuschriften von Backenthusiasten, sie reizte die – zumindest für damalige Verhältnisse – sehr hohe Teigausbeute von knapp 194. Diese ist nur bei Verwendung eines guten Schweizer Ruchmehls mit hohem Proteingehalt und natürlich sorgfältiger Teigverarbeitung zu erreichen. Deutsche Ruchmehle binden in der Regel – ebenso wie Weizenmehl – weniger Wasser, deshalb solltet Ihr, wenn Ihr statt Schweizer Ruchmehl ein deutsches verwendet oder aber gar Weizenmehl 1050, das Schüttwasser zunächst deutlich niedriger dosieren und ggfs. in kleinen Schritten erhöhen.

Der Teig ist also sehr weich, wird durch mehrere stretch & fold-Vorgänge sowie eine Übernachtgare im Kühlschrank stabilisiert. Der fertige Teig wird auch nicht gewirkt, sondern es werden Stücke mit der Teigkarte abgestochen und direkt aufs Backblech gegeben.

### **Gesamtzutaten** (für 4 Brote à 250 g = ca. 1 kg)

- 525 g Wasser
- 560 g Schweizer Ruchmehl
- 20 g Anstellgut Weizen
- 5 g Hefe
- 16 g Salz
- 10 g Gerstenmalzmehl (enzymaktiv)
- 2 Handvoll Salbeiblätter
- 2 EL Olivenöl

## **Zubereitung** (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

**Tag 1 – 12:30**

### **Sauerteig**

- 150 g Wasser (lauwarm)
- 20 g Anstellgut Weizen
- 150 g Ruchmehl

Vermengen, abgedeckt 18 Stunden bei guter Raumtemperatur stehen lassen.

**Tag 2 – 18:30**

### **Salbei**

Oliveöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Salbeiblätter in grobe Streifen schneiden und bei mittlerer Temperatur einige Minuten andünsten, bis sie weich sind. Abkühlen lassen.

### **Hauptteig**

- Sauerteig
- 375 g Wasser (kalt)
- 16 g Salz
- 5 g Hefe
- 410 g Ruchmehl
- 10 g Gerstenmalzmehl

Mit dem Handrührgerät / Knethaken 6 Minuten lang intensiv kneten, dann die Salbeiblätter langsam unterkneten. 60 Minuten Teigruhe.

**Tag 2 – 19:45**

Den Teig dehnen und falten („stretch & fold“) und weitere 60 Minuten ruhen lassen.

**Tag 2 – 20:45**

Den Teig nochmals dehnen und falten und für 14 Stunden im Kühlschrank parken. Der Teig sollte mindestens 8 Stunden lang, kann aber auch bis zu 24 Stunden kühl gelagert werden.

**Tag 3 – 10:45**

Die Arbeitsfläche dick mit Ruchmehl bestreuen und den Teig vorsichtig daraufgleiten lassen. Nun nochmals den Teig behutsam von allen vier Seiten leicht dehnen und zur Teigmitte überschlagen, so daß ein grobes Rechteck entsteht. Den Teig umdrehen, mit Mehl bestreuen und 10 Minuten ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

**Tag 3 – 11:00**

Den Teig mit der Teigkarte in vier Teile stechen und diese aufs Backblech manövrieren. Abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

**Tag 3 – 11:25**

Das Blech in den auf 250 °C vorgeheizten Ofen schieben.

**Tag 3 – 11:28**

Erst jetzt kräftig schwaden.

**Tag 3 – 11:35**

Entschwaden und den Ofen auf 190 °C herunterschalten. 20–25 Minuten fertigbacken.