

# BRASCIADELA: DAS PUSCHLAVER RINGBROT IST EIN GENUSS

**H**ansjörg Ladurner vom Restaurant Scalottas Terroir (Schweizerhof) in Lenzerheide ist ein Koch, der ein einzigartiges Genuss-Konzept entwickelt hat. Er pflegt eine Terroir-Küche mit regionalen Produkten aus naturnaher Produktion. Die Zutaten bezieht er bei Produzenten, die seine Nachhaltigkeits-Philosophie teilen. Eigenes Brot backen liegt voll im Trend. Für Graubünden Exclusiv stellt Hansjörg Ladurner (15 Gault-Millau Punkte) sein Rezept für das Puschlaver Ringbrot zur Verfügung. «Denn selbst gebackenes Brot», so findet er, «wird die Familie und die Gäste begeistern, weil es einfach wunderbar schmeckt».

## ZUTATEN FÜR ZWEI BROTE À 450 GRAMM:

### VORTEIG

180 g Roggenmehl  
2 El Sauerteig oder 50 g Restteig  
120 g Wasser

### HAUPTTEIG

Gesamter Vorteig  
240 g Roggenmehl hell  
120 g Halbweissmehl  
240 g Wasser  
10 g Hefe  
10 g Salz  
3 g Zucker (Moscavado)  
½ Tl Anis (optional)

### ZUBEREITUNG VORTEIG

- Sauerteig in Wasser auflösen
- Mit Roggenmehl in einer Schüssel mischen
- Im Kühlschrank über Nacht gären lassen



Zum Anbeissen: Das Puschlaver Ringbrot.



Hansjörg Ladurner stellt Graubünden Exclusiv-Leserinnen und -Lesern sein Brot-Rezept zur Verfügung. (Fotos: zVg)

### ZUBEREITUNG HAUPTTEIG

- Vorteig wieder auf Zimmertemperatur bringen
- Mehl in einer Schüssel mischen
- Hefe und Zucker begeben
- Vorteig, Mehl und Flüssigkeit gut vermischen
- 40 Minuten gehen lassen
- Teig zu einer Kugel wirken

### VORTEIG

- Sauerteig in Wasser auflösen
- Mit Roggenmehl einer Schüssel mischen
- Im Kühlschrank über Nacht gären lassen

### HAUPTTEIG

- Vorteig wieder auf Zimmertemperatur bringen
- Mehl in einer Schüssel mischen
- Hefe und Zucker begeben
- Vorteig, Mehl und Flüssigkeit gut vermischen
- 40 Minuten gehen lassen
- Teig zu einer Kugel wirken
- Einen Strang formen und Ring bilden
- Mit Roggenmehl bestäuben und weitere 30 Minuten aufgehen lassen
- Mit scharfem Messer einige Einschnitte anbringen und in den vorgeheizten Ofen schieben

### BACKEN

- Ofen auf 250 Grad vorheizen
- Etwa 40 Minuten bei sinkender Hitze ausbacken

Etwas abkühlen lassen und geniessen.