

# BÄRLAUCHWURZERL

★★★★☆ 4.7 bei 55 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Zucker, Germ und den klein geschnittenen Bärlauch dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 6 Stunde gut zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Mehl besieben. Den Teig etwas auseinander drücken und danach mit einer Teigkarte in 10 Stücke aufteilen. Jedes Stück vorsichtig eindrehen (NICHT mehr kneten) und am besten gleich auf ein Backpapier geben.



- 3 Die Brote im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf für ca. 20 Minuten backen



Wenn ihr eine kurze Rastzeit bevorzugt, dann kann man das Rezept auch mit 20 g frischer Germ und 400 g lauwarmen Wasser zubereiten. Die Rastzeit beträgt dann ca. 30 Minuten.

## Zutaten

### 10 KLEINE WURZELBROTE

#### TEIG

|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 400 g | kaltes Wasser               |
| 500 g | Dinkelmehl 700              |
| 100 g | Roggenmehl 960              |
| 20 g  | Salz                        |
| 10 g  | Zucker                      |
| 5 g   | frische Germ                |
| 60 g  | Bärlauch, klein geschnitten |