

# WURZELBROT

★★★★★ 4.9 bei 343 Bewertungen



Hier hab ich mal einen etwas andere Brotform ausprobiert – ein Wurzelbrot ist sehr einfach und schnell zubereitet. Außerdem ist die rustikale Form mal eine andere als die eines herkömmlichen Baguettes...

## Zubereitung

- 1 Das Dinkelmehl, Roggenmehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die Germ einbröseln und anschließend das lauwarme Wasser dazugeben. Alles zu einem Germteig weiterverarbeiten. Den fertigen Germteig etwa 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.

**Tipp:** Man kann den Teig auch gut über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.



- 2 Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

- 3 Danach den Teig in zwei längliche Stücke teilen und jedes Stück vorsichtig eindrehen – NICHT mehr kneten, mit Wasser besprühen und nochmals für 10 Minuten gehen lassen.



Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### 2 BROTE

#### TEIG

500 g	Dinkelmehl	700
100 g	Roggenmehl	
20 g	Salz	
20 g	Germ	
10 g	Zucker oder Honig	
400 g	lauwarmes Wasser	

4 Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad backen – nach 15 Minuten die Temperatur um 20 Grad reduzieren und nochmal ca. 10 Minuten fertigbacken. Die gesamte Backzeit beträgt ungefähr 25 Minuten.