WURZELBROT

4.9 bei 530 Bewertungen

2 h 10 min | Germteig | Heißluft | 240 Grad | 25 min



Hier hab ich mal eine etwas andere Brotform ausprobiert – ein Wurzelbrot ist sehr einfach und schnell zubereitet. Außerdem ist die rustikale Form eine schöne Abwechslung zum Baguette.

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

500 g	Dinkelmehl 700
100 g	Roggenmehl 960
20 g	Salz
21 g	frische Germ (= 1/2 Würfel)
10 g	Zucker oder Honig
400 g	lauwarmes Wasser

Zubereitung

1 Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Zucker oder Honig und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.



2 Den Teig in zwei längliche Stücke teilen und jedes Stück vorsichtig eindrehen (NICHT mehr kneten) und am besten gleich auf ein Backpapier geben, mit Wasser besprühen und nochmals für 10 Minuten rasten lassen.





3 Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad backen, nach 15 Minuten die Temperatur auf 220 Grad reduzieren und ca. 10 Minuten fertig backen. Die gesamte Backzeit beträgt ungefähr 25 Minuten.

Man kann den Teig auch gut über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.