

Wurzelbrot

Rezept für 2 Stück mit je ca. 400g



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30–40 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 28 Minuten bei 200°C Heißluft bzw. 220°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: ca. 28min 200°C 100% Feuchte
Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 28min 200°C



ZUTATEN

- 480g Bio Weizenmehl Type 700
- 10g Salz
- 8g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 6g Feinkristallzucker
- 20g Bio Butter (handwarm)
- 15g frische Hefe
- 280g Wasser 22–23°C

Brezensalz zum Bestreuen

Zum Verfeinern:

Zwiebelwurzel = zusätzlich 30g

Röstzwiebel

Rosmarinwurzel = zusätzlich 6g frischer Rosmarin

Olivenwurzel = zusätzlich ca. 80–100g Oliven grün/schwarz

Zitronenwurzel = zusätzlich Abrieb von zwei Bio Zitronen



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
4. 2 Teigstücke zu je ca. 400g auswiegen.
5. Die beiden Teigstücke Rundformen (wirken) und mit dem Schluss nach oben am Arbeitstisch liegen lassen.
6. Die Teiglinge mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen.
7. Nach der kurzen Teigruhe die beiden Teiglinge von oben und unten in die Mitte einschlagen und zu einem Baguette formen.
8. Mit beiden Händen und reichlich Roggenmehl dann zu rustikalen Wurzelbroten formen.
9. Auf ein Backblech legen, ggf. ein Backpapier verwenden.
10. Leicht mit Wasser besprühen und bei Raumtemperatur 30–40 Minuten zugedeckt gehen lassen.
11. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Heißluft oder 220° Ober- und Unterhitze vorheizen.
12. Vor dem Backen die Wurzelbrote in der Mitte leicht mit Wasser bestreichen und mit groben Salz bestreuen.
13. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
14. Wurzelbrote goldgelb backen.
15. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online Rezept:



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich

Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at

www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi