

SIMPLES WURZELBROT

ZUM WEITERBACKEN VON ALTBROT & REST-SAUERTEIG(EN)



STÜCK

3 à 300 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

2-3 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2-3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

HAUPTTEIG

320 g	Weizenmehl 700/550
80 g	Roggenmehl 960/1150
80 g	Alter Sauerteig / Sauerteigreste
40 g	Altbrot (gequetscht)
320 g	Wasser (20 °C)
10 g	Öl
10 g	Salz
4 g	Hefe
2 g	Akt. Malz

HAUPTTEIG

Zuerst das Altbrot in kaltem Wasser (ca 20 °C) einweichen und pürieren. Nun alle Zutaten außer Salz vermengen und 6 Minuten langsam mischen, anschließend das Salz dazugeben und 6 Minuten lang schneller kneten. Nun den Teig zwischen 60-90 Minuten reifen lassen, den Teig einmal dazwischen falten.

Aufarbeitung

Die Teigtemperatur sollte jetzt zwischen 26-27°C liegen. Nun wird der Teig zu je 300g-schweren Teiglingen abgestochen, bemehlt, der Länge nach eingeschlagen und zu Wurzelbrot gedreht. Diese gedrehten Wurzelbrote nun in Roggenmehl wälzen und 30-40 Minuten lang entspannen lassen.

Backen

Im Haushaltssofen das Blech in den bei 230-240 °C vorgeheizten Ofen geben und 20-25 Minuten mit Schwaden backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26- 2 °C



Teigruhe 60-90 Minuten



Backtemperatur 230-240 °C



Backdauer 20 - 25 Minuten