

Wurzelbrot

Wurzelbrot ist eine besondere Technik, das Brot in „Form“ zu bringen. Dabei wird der Wecken in die Länge gezogen und um die eigene Achse gedreht.



Zutaten

800 g Weizenmehl (Type 700)
21 g Germ
540 ml lauwarmes Wasser
15 g Salz

Zubereitung

1. Mehl in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung formen und 140 ml Wasser hinein leeren.
2. Die Germ ins Wasser bröseln und Wasser, Germ und etwas Mehl mit der Hand zu einem Dampfl vermischen. Es sollte etwa die Konsistenz einer Cremesuppe haben. Schüssel zudecken, Dampfl 120 Minuten rasten lassen.
3. Salz und restliches Wasser dazugeben. Dampfl und Mehl nun mittels Knethaken auf niedriger Stufe mischen, bis sich die Zutaten gut verbunden haben. Dann höherschalten und Teig kneten, bis er hörbar „Blasen“ wirft und geschmeidig sowie samtig glänzend ist. Teig in der Schüssel 60 Minuten rasten lassen.
4. Teig auf einem bemehlten Brett zu einem oder zwei länglichen Wecken formen und jeden Wecken zwei- bis dreimal um die eigene Achse zu einem „Wurzelbrot“ drehen. Auf Backtrennpapier legen und zugedeckt noch einmal 30–35 Minuten rasten lassen.
5. Backrohr auf 250 °C vorheizen, Backblech ebenfalls vorheizen. Brote mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen und 7 Minuten bei 250 °C anbacken. Danach die Temperatur auf 200 °C reduzieren und 25–30 Minuten fertigbacken. Die fertigen Brote sollten eine Kerntemperatur von 95–97 °C haben.