

Rustikale Wurzelbrote

Mit diesem Rezept gelingen köstlich-knusprige Brotstangen mit Roggen- und Weizenmehl ganz einfach.

etwa 30 Scheiben



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

500 ml Buttermilch

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

400 g Roggenmehl Type 1150

350 g Weizenmehl Type 1050

75 g fertiger Sauerteig

2 TL Salz

1 gestr. TL Zucker

125 ml lauwarmes Wasser

Zum Bestreichen:

Wasser

Wie backe ich selbst ganz einfach und schnell knusprige rustikale Roggenbrote?:

1 Hefeteig:

Buttermilch erwärmen. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Beide Mehlsorten in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 240 °C

Heißluft etwa 220 °C

- 3 Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten. Teig halbieren und die Teighälften je zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Diese jeweils etwa 10 cm flach drücken und schraubenartig verdrehen. Teigrollen auf das Backblech legen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



- 4 Brote gut mit Wasser bestreichen und anbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.

- 5 Dann die **Backofentemperatur reduzieren** und Brote fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Backzeit: etwa 25 Min.

Wurzelbrote auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den Broten schmeckt ein leckeres Basilikumpesto.