



Weizen-Roggen-Wurzelbrot

Mischbrot mal köstlich und anders. Mit Weizen- und Roggenmehl sowie Sauerteig ganz locker zu einer wilden Brotwurzel verdreht.

etwa 20 Scheiben  etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

350 g Weizenmehl Type 1050
100 g Roggenmehl Type 1150
15 g Dr. Oetker Roggen-Vollkorn-Sauerteig
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g weiche Butter oder Margarine
1 ½ TL Salz
1 EL Zucker
1 gestr. TL gemahlener Kreuzkümmel
300 ml warmes Wasser

Außerdem:

Weizenmehl Type 1050

Wie backt man ganz leicht ein leckeres Wurzelbrot mit Sauerteig?:

1 Hefeteig zubereiten:

Weizen- und Roggenmehl mit dem Sauerteig und der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Den Teig aus der Schüssel lösen, auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zu einer Rolle formen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Die Rolle an den Enden fassen, mehrmals gegeneinander zu einer "Wurzel" verdrehen und auf das Backblech legen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis es sich sichtbar vergrößert hat und dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Das Wurzelbrot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Kreuzkümmel kann das Brot auch mit anderen gemahlene Gewürzen, z. B. Anis, Fenchel oder Kümmel zubereitet werden.
- Das Brot ist einfriergeeignet.

