



Wurzelbrot

knuspriges Brot backen

ERGIBT 1 BROT

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20MIN.

BACKZEIT: CA. 25MIN.

ZUTATEN

500g Mehl
1 1/4 TL Salz
1/2 Würfel Hefe (ca. 20g)
3 dl Wasser

Tipps:

- Anstelle von einem Brot, Teig in 2 Portionen teilen und zwei kleinere Brote backen.
- Statt Weiss - Halbweissmehl verwenden.

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.

Hefe in das lauwarme Wasser zerbröckeln, zum Mehl dazu giessen. Zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Schritt

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Etwas lang ziehen, Stränge seitlich fassen und ca. 4-mal gegenläufig verdrehen, auf ein Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einer Frischhaltefolie zudecken und nochmals für ca. 30min. aufgehen lassen.

Ofen auf 240°C O/U vorheizen.

3. Schritt

Für ca. 25min. in der unteren Hälfte des Ofens backen. Herausnehmen, Brot auf einem Gitter auskühlen.

