

17. Juli 2009

## Wurzelbrot

Inspiziert von Bäcker Süpkes nicht komplett verratenem Rezept für ein Wurzelbrot. Bis auf die Formgebung hat alles wunderbar geklappt. Das nächste Mal wird tatsächlich die Originalform geschaffen und auch die rustikale bemehlte Kruste des Originals wird durch eine andere Wasserdampferzeugungstechnik zu sehen sein (hatte den Laib mit Wasser eingesprüht). Sehr zu empfehlen! Dank an Bäcker Süpke.

### Vorteig

- 30 g Weizenmehl 1050
- 23 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

### Für den Hauptteig:

- 270 g Weizenmehl 1050
- 205 g Wasser
- 2,7 g Frischhefe
- 2 kräftige Prisen Salz
- 2 Prisen Roggenmalz

Für den Vorteig die Zutaten gut verrühren und abgedeckt 2 Stunden zimmerwarm ruhen lassen. Anschließend für 12-24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Vorteig mit den restlichen Zutaten mindestens 10 Minuten lang verkneten und erneut einen Tag lang in einer geölten Schüssel in den Kühlschrank stellen. Danach den Teig aus der Schüssel in Mehl stürzen und vorsichtig an beiden Enden verdrehen, sodass eine Art Schraube oder Korkenzieher herauskommt. Den Laib (die „Wurzel“) nicht zu knapp mit Wasser einsprühen (oder eine Tasse Wasser auf den heißen Ofenboden schütten) und dann sofort in den auf 250°C vorgeheizten Backofen geben (nach 10 Minuten auf 180°C drosseln). Nach 45 Minuten ist das äußerst aromatische und charaktervolle Brot fertig.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde*

