

„Wurzelbrot“

Mein Rezept für die Brotbackmischung „Venn-Brot“

Zutaten

- 1 Brotbackmischung Eifler Brotbackmischung (Venn Brot) für ein Brot
- 400g Wasser handwarm
- 15g Salz
- 3-4g Frischhefe

Herstellung

- 1 Vom Leinsamen ca. 1 EL abnehmen und bei Seite stellen. Den Rest unter das Mehl mischen.
- 2 Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und zu dem Mehl geben. Mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe 2 Minuten kneten. Das Salz dazu geben und gut 10 Minuten auf schneller Geschwindigkeit kneten. Der Teig muss gut durchgeknetet sein.
- 3 Diesen Teig gibst du in eine geölte Schüssel mit Deckel und lässt den Teig gut 2 Stunden an einem warmen Ort (30°C im Backofen) ruhen. Dazwischen 2-3 mal dehnen und falten (streich & falt)

Dehnen und falten

- 1 Dazu die Hände feucht machen und die Enden des Teiges hochnehmen, über die Teigmitte legen. Und dies mit allen vier Seiten sodass ein "Päckchen" entsteht. Den Deckel verschließen und wie angegeben wiederholen.
- 2 Nach der Ruhezeit den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben. Und ihn zu einer Zigarre aufrollen. Dazu den Teig vorsichtig rechteckig flach drücken. Die untere Seite hoch nehmen in die Mitte des Teiges legen. Leicht andrücken. Das Gleiche mit der oberen Seite und anschließend den Teig zusammen klappen / falten. Also ob du ein Buch schließt oder eine Calzone. Die Enden mit den Fingern oder Handballen verschließen. Mit der Naht nach unten auf ein bemehltes Brettchen legen. Abdecken und zur Stückgare von mind. 45 Minuten ruhen lassen.
- 3 Den Backofen auf max. Temperatur (bei mir 270°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech oder besser einen Pizzastein mit erwärmen. Auf den Boden des Backofens eine kleine Auflaufform geben und mit erhitzen.
 - 1 Nach der Ruhezeit eine Tasse Wasser kochen. Den Teigling etwas in die Länge rollen. Die Oberseite mit Wasser bepinseln und mit der Leinsaat bestreuen, leicht andrücken. Den Teigling nun zu einem Wurzelbrot verdrehen. Dazu hebe ich ein Ende an und drehe es um die eigene Achse. Das Gleiche mit dem anderen Ende in die Gegenrichtung.
 - 2 Den Teigling gebe ich auf mein erhitztes Backblech /Pizzastein und das kochende Wasser in die Auflaufform. Den Backofen sofort schließen damit die Dampfschwaden im Backofen bleiben.
 - 3 Für 10-15 Minuten auf der Maximum-Temperatur backen. Danach den Backofen kurz öffnen, Dampfschwade abziehen lassen und die Temperatur auf 200-210 °C Ober -/Unterhitze drosseln und weitere 20-25 Minuten backen (je nachdem wie braun du es haben möchtest).
- 4 Das fertige Wurzelbrot gut 2 Stunden, besser über Nacht, auskühlen lassen. Fertig.

Zusatzinfo / Tipps

Wenn Du magst kannst du auf das Wurzelbrot auch noch geschälten Sesam / Mohn oder grobes Salz geben. Das gibt dem Brot auch eine schöne Optik und einen tollen Geschmack.