



BLATTERT
MÜHLE & KORNGHAUS

Rezeptvariation aus der Alemannischen Ruchbrot-Backmischung



Wurzelbrot

Zutaten

1000 g Alemannisches
Ruchbrot-Backmischung
770 ml kühles Wasser
10 g Frischhefe (oder
4 g Trockenhefe)



Backanleitung

(1)

Backmischung mit Wasser und Hefe kräftig und lange verkneten.

Den Teig für ca. 12 - 16 Std abgedeckt im Kühlschrank (5° C) reifen lassen.

(2)

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit bemehlten Händen in 3 etwa gleich große längliche Laibe teilen. Teiglinge auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals 2 - 3 Minuten ruhen lassen.

Anschließend wird der Teig in sich „verdreht“ und auf ein gefettetes Blech oder Backpapier gesetzt. Durch das Verdrehen entsteht die für das Wurzelbrot typische Form.

(3)

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 230° C ca. 40 - 45 Minuten backen.

Jeder Ofen bäckt unterschiedlich, deshalb kann die Backzeit variieren (+/- 5 Min.)

mmh...

mehr Rezepte finden Sie unter



blattert-muehle.de

Konstantin-Fehrenbach-Straße 33 | 79848 Bonndorf-Wellendingen | Telefon +49 7703 318

BACKZEIT



40 - 45
Min.

BACKERGEBNIS



halbweiß
kräftig

♥ Unsere Mehle und Produkte erhalten Sie in unserem Mühlenladen oder in unserem Online-Shop unter blattert-muehle.de