



## Wurzelbrot

★★★★★

*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 6 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 6 Std., 55 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

160 g Weizenmehl, 1050

160 g Wasser, kaltes

3 g Salz

580 g Weizenmehl, 550

80 g Roggenmehl

360 ml Wasser, eher kühles

8 g Hefe, frische

2 EL Essig

12 g Salz

### NÄHRWERT

Calories: 2788 kcal

Serving Size: 1

Dann 3x in 10 Min. Abständen von oben nach unten und seitlich falten. Dazwischen immer feucht abdecken. Dann vorsichtig in drei Teile teilen, langwirken und an beiden Enden entgegengesetzt eindrehen. Aufs Blech legen und noch etwa 20 Min. zur Gare bringen (aufgehen lassen).

Dann ins 250° heiße Backrohr einschießen, aber erst nach 1 Min. gut schwaden!!

Nach 5 Min. Dampf rauslassen und die Temperatur auf 200° runterdrehen und in etwa 15 Min. zu schönem Braun fertig backen.

### ZUBEREITUNG

#### Für den Vorteig:

Alles zu einem weichen Teig zusammenrühren und über Nacht oder 12 Stunden in einem eher kühleren Raum, gut mit Klarsicht zugedeckt, stehen lassen.

#### Für den Hauptteig:

Aus allen Zutaten, inklusive Vorteig, einen weichen Teig maschinell verkneten lassen. Zuerst 4 Min. langsam, dann 5 Min. etwas im schnelleren Gang. (Bei mir war der Teig sehr weich geblieben, aber das ist so richtig) Gut mit Klarsicht abdecken und weitere 12-18 Stunden sehr kühl auf Gare bringen. (7°) Ich habe den Teig nachts am Balkon und tagsüber im Kühlschrank) Er sollte mind. aufs Dreifache hochgehen.

Dann auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen und unter leicht feuchtem Tuch 40 Min. auf Temperatur bringen.