Einfache Wurzelbrote

Rustikale Alternative zum Baguette. Eignet sich hervorrand als Beilage zu Dips und Salaten. Unser Lieblingsbrot während der Grillsaison.

2 Brote

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 3 Std 30 min
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

1. 10 g frische Hefe (je nach länger der geplanten Ruhezeit auch mehr oder weniger)
2. 380-400 g Wasser, lauwarm
3. 500 g Weizen- oder Dinkelmehl (Type 550 oder 1050)
4. 100 g Roggenmehl, Type 997
5. 10 g Zuckerrübensirup (oder Honig)
6. 20 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in 300 g lauwarmes Wasser bröseln, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Die Mehlsorten und das Salz in eine Schüssel geben und mischen. Den Honig und das Hefewasser dazugeben und 2 Minuten auf der kleinsten Stufe der Küchenmaschine verkneten. Vom restlichen Wasser während des weiteren Knetens nur so viel dazugeben, bis ein relativ weicher, geschmeidiger Teig entsteht, der nicht mehr klebt und sich vom Schüsselrand löst. Knetdauer insgesamt ca. 4 Minuten auf Stufe eins und 6 Minuten auf Stufe 2.
3. Den Teig abgedeckt für ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen (oder 1 Stunde bei Raumtemperatur und anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen).
4. Ein Backblech mit Backpapier bereitstellen.
5. Den Backofen auf Umluft 240°C vorheizen.
6. Sobald sich das Volumen verdoppelt hat, den Teig auf eine großzügig mit Roggenmehl bestreute Arbeitsfläche geben. Den Teig mit einer Teigkarte in zwei gleichgroße, längliche Stücke teilen. Jeden Teigling eindrehen und mit Abstand nebeneinander auf das Backblech legen. Evtl. noch mit etwas Roggenmehl bestreuen, abdecken und für ca. 30 Minuten stehen lassen.
7. Anschließend 10-12 Minuten bei 240°C backen, anschließend die Temperatur auf 210°C weitere 13-15 Minuten fertigbacken. Die Oberfläche soll eine rustikale braune Backfarbe haben, aber nicht zu dunkel werden.
8. Wenn ihr von unten an die Brote klopft und es hört sich hohl an, sind die Brote fertig.