

Rustikales Wurzelbrot mit getrockneten Tomaten



Wurzelbrot mit getrockneten Tomaten. Eine herrlich krosse Kruste und eine weiche Krume macht dieses Brot zu einem echten Highlight!

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Vorteig

45 g fermentierter Teig (aus vorhandenem Brotteig) oder gemacht aus

55 g Mehl

35 g Wasser

0,5 g Frischhefe

0,5 g Salz

Levain

50 g Dinkelmehl
10 g Vollkorndinkelmehl
30 g Wasser
45 g fermentierter Vorteig

Endgültiger Teig

200 g Dinkelmehl
100 g Vollkorndinkelmehl
100 g dunkles Roggenmehl
1 TL Honig
295 g Wasser
3 g Frischhefe
9 g Salz
75 g getrocknete Tomaten, kleingehackt
2 TL Öl aus dem Glas der getrockneten Tomaten

1. ZUBEREITUNG:

Am Morgen alle Zutaten für den fermentierten Teig verkneten. Für die Mengenangaben im Rezept benötigt man die Hälfte. Also entweder die andere Hälfte für ein anderes Brot im Kühlschrank lagern oder die Zutatenmengen verdoppeln und alles verwenden. Der Teig, der verwendet werden soll, abgedeckt bei Zimmertemperatur 8-12 Stunden gehen lassen. Am Abend alle Zutaten für den Levain mischen und zugedeckt über Nacht gehen ebenfalls bei Zimmertemperatur gehen lassen. (9-15 Stunden). Für den endgültigen Teig die Mehle mit 270 g des Wassers für 5 Minuten verkneten, zudecken und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Die Hefe im restlichen Wasser (25 g) auflösen. Nach der Autolyse alle Zutaten zum Teig geben und 15 Minuten kneten. Teig zudecken und für 2 1/2 Stunden gehen lassen, danach Teig 1x falten, wieder zudecken und nochmals 1 - 1,5 Stunden gehen lassen. Inzwischen den Backofen mit Backblech auf 240°C vorheizen. Den Teig vorsichtig aus der Schüssel nehmen und zwirbeln (um die eigene Achse aufdrehen). Möchte man zwei Wurzelstangen daraus herstellen, den Teig vorher einmal teilen. Den Teigstrang / die Teigstränge auf ein Backblech

geben. Eine Stückgare ist nicht notwendig. Das Backblech mit dem Brot kann sofort in den heißen Ofen unter das mit aufgeheizte Backblech geschoben werden. Auch hier habe ich eine feuerfeste Schale mit kaltem Wasser unten in den Ofen gestellt. Nach 15 Minuten die Wasserschale entfernen (Vorsicht heiß!) und ca. weitere 15 Minuten fertigbacken. Die gesamte Backzeit beträgt also ca. 30 Minuten.