

Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und
Geschäftskunden!*

MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[A-F](#)[G-K](#)[L-P](#)[Q-T](#)[U-Z](#)[Fachliteratur](#)**Informationen**[News](#)[Kontakt](#)[Datenschutz](#)[Impressum](#)[AGB](#)[Versandkosten](#)[Widerrufsrecht](#)[Verwaltung](#)[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[Fachliteratur](#)[Rezepte / U-Z / Wurzelbrot](#)**WURZELBROT 20 %**

20 %ige Vormischung zur Herstellung traditionell aufgearbeiteten Weizenbroten

Wurzelbrot Classic, 18 – 20 Stunden Teigführung:

145 g Wurzelbrotmischung
 575 g Weizenmehl Type 550
 2,5 – 3 g Frischhefe
 580 g Wasser

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, zu dem Weizenmehl und der Wurzelbrotmischung geben und kneten (Knetzeit ca. 15 Minuten, Stufe 1 (langsam) + 15 – 25 Minuten bei Stufe 2 (schnell). Der Teig soll sich vom Schüsselrand lösen. Optimale Teigtemperatur ist 24 Grad)

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und 18 – 20 Stunden bei 7 – 10 Grad Teigruhe einhalten (Kühlschrank).

Nach der Teigruhe den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausbreiten und in längliche Stücke teilen. Ohne weitere Verarbeitung die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und in den Backofen geben (mit Schwaden)

Backtemperatur 240 Grad zu Anfang, nach 5 Minuten auf 200 Grad mindern.
 Backzeit ca. 35 Minuten bei 250-Gramm-Broten, 45 Minuten bei 500-Gramm-Broten.

Wurzelbrot für Eilige, 3 - 4 Stunden Teigführung:

Genauso wie Wurzelbrot Classic, jedoch die Teigruhe bei Raumtemperatur für 3 – 4 Stunden.

Wurzel-Kruste:

Teigherstellung wie Classic oder für Eilige.

Einwaage 350 Gramm

Nach der Teigruhe den Teig auf der arbeitsplatte ausbreiten und in quadratische Stücke teilen. Anschließend die Ecken nach unten einschlagen und in kräftig mit Mehl gestaubte runde Körbchen legen.

Ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur Gehen lassen und bei Anfangstemperatur 240 Grad, fallend auf 200 Grad ausbacken. Backdauer ca.40 Minuten.

Bei Verwendung eines Brotbackautomaten die entsprechenden Backprogramme wählen, z. B, Weißbrotprogramm bei Baguette und

© 2003-2011 by **ProWeb & ComServ**
[gaerkorb.eu](#) | [gaerkorb.de](#) | [backhaeuser.de](#) | [teetraeume.de](#)

Vollkornprogramm bei Sechskorn.