

# Rezepte für backstars Wurzelbrot hell/dunkel

Alle Rezepte verwenden Weizenmehl Type 550. Es geht selbstverständlich auch mit Dinkelmehl 630 oder Vollkornmehlen aus Weizen/Dinkel oder andere Mehltypen.

## ***Klassisches Wurzelbrot***

Teig:

- Weizenmehl Type 550 850g
- Wurzelbrot hell/dunkel 150g
- Speisesalz 24g
- Hefe 20g
- Wasser ca.760g

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten (Teigtemperatur ca. 25°C) und 30 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig in eine leicht geölte Wanne geben, damit sich der Teig beim Stürzen der Wanne von alleine löst.

Jetzt mindestens 3 Stunden zugedeckt ruhen lassen.

Dann den Teig einmal aufziehen/falten und nochmals 1 Stunde, besser über Nacht ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig ausbreiten, mit Roggenmehl bemehlen und in längliche Stücke teilen.

Nun die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und auf mit Backtrennpapier/-folie belegte Bleche legen.

Nach einer kurzen Stückgare die Teiglinge bei 250°C anbacken, nach 5 Minuten auf 200°C zurückdrehen und noch weitere 20-30 Minuten backen – je nach Herd und gewünschter Färbung.

## ***Wurzelbrot mit Körnern***

Bereiten Sie zuerst ein Quellstück, das 2 Stunden stehen soll:

- 70g Sonnenblumenkerne
- 35g Leinsaat
- 35g Sesam
- 100g Wasser, ca. 50°C

Dieses kneten Sie dann mit den ganzen Zutaten aus dem ersten Rezept zu einem Teig, **nehmen aber nur 700g Wasser.**

Verfahren Sie weiter wie beim ersten Rezept.

## **Tessiner Landbrot**

Teig:

- Weizenmehl Type 550 500g
- Weizenmehl Type 1050 270g
- getrockneten Sauerteig 80g
- Wurzelbrot hell/dunkel 150g
- Speisesalz 24g
- Hefe 20g
- Wasser ca.760g

Teigzubereitung wie beim ersten Rezept.

Nach der Teigruhe den Teig auf dem Tisch ausbreiten, mit Weizenmehl bemehlen und in quadratische Stücke von 500 g teilen. Nun die Teigstücke an einem Ende bis zur Mitte einschneiden und die Spitzen über Kreuz bis zum anderen Ende legen.

Bei 250°C anbacken, nach 5 Minuten auf 200°C zurückdrehen und noch weitere 40-45 Minuten backen – je nach Herd und gewünschter Färbung.

## **Baguette mit Semola di grano duro**

Zuerst einen Grießteig bereiten und verschlossen über Nacht bei 25 °C lagern:

- 200g Semola di grano duro (Hartweizengrieß)
- 4g Hefe
- 200g Wasser

Am nächsten Tag aus allen Zutaten einen Teig bereiten:

- Weizenmehl Type 550 650g
- Wurzelbrot hell/dunkel 150g
- Speisesalz 24g
- Hefe 20g
- Wasser ca.440g

Als Dekor:

Semola di grano duro mit Roggenmehl 1:1 mischen

Teigruhe wie beim ersten Rezept. Den Teig abwiegen und locker zusammenlegen. Nach kurzer Entspannung zu am Ende spitz zulaufende Baguettes formen. Anschließend im Dekor wälzen und auf Bleche oder Baguettebleche setzen. Bei 3/4 Gare wie Baguette schneiden und backen. Bei 250°C anbacken, nach 5 Minuten auf 200°C zurückdrehen und noch weitere 25-30 Minuten backen – je nach Herd und gewünschter Färbung.