Wurzelbrot mit Laufener Landweizen

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

600 G	helles Laufener Landweizenmehl, W 700
400 ML	lauwarmes Wasser
5 G	frischer Germ
12 G	Salz
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Den Germ in lauwarmem Wasser auflösen.

2. Dann Mehl, Salz und Olivenöl zugeben und per Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem eher weichen Teig verkneten.
3. Den Teig 1 h bei Raumtemperatur rasten lassen, dann dehnen und falten. Der Teig reift für 10-12 h bei Raumtemperatur.
4. Optimalerweise 1 h vor dem Formen der Wurzelbrote den Teig nochmals dehnen und falten.
5. Backrohr auf 230 °C vorheizen (Heißluft).
6. Teig in etwa in 3 gleichgroße Portionen teilen und durch das gegengleiche Verdrehen der gut bemehlten Teigstränge Wurzelbrote formen.
7. Die Wurzelbrote können direkt nach dem Formen gebacken werden.
8. Für ca. 20-25 Minuten knusprig und goldgelb backen.
9. Nach dem Backen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.