

BROT BACKEN

# Einfaches Wurzelbrot

... gelingt wirklich jedem !



## Rezept für 2 Wurzelbrote

die Zubereitung ist so einfach und gelingt jedem ♥

Backofen vorheizen auf 240°C /Heißluft...später fallend auf 180° C Heißluft

- 500 g Weizenmehl Type 550
  - 100 g Weizen-Vollkornmehl
  - 21 g frische Hefe
  - 15 g Salz
  - 1 EL flüssiger Honig
  - 360 ml lauwarmes Wasser
1. Alle Zutaten in eine Backschüssel geben und mit den Knethaken des Handmixers erst auf kleinster, dann auf mittlerer Stufe 10 Min. kneten. Der Teig sollte relativ feucht sein. Wenn er zu fest ist, mit einem EL portionsweise noch etwas mehr Wasser zugeben.
  2. Mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens 3 Stunden an einen warmen Ort stellen.
  3. Nach dieser Zeit hat die Hefe ganze Arbeit geleistet und der Teig ist schön aufgegangen.
  4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen

5. Eine Arbeitsfläche bemehlen, den Teig aus der Schüssel heben, teilen und zu länglichen Rollen formen und dann einfach 3-4 mal in sich eindrehen (verschlingen) und die beiden Teiglinge auf das Backblech legen
6. In den vorgeheizten Backofen geben und 10 Min. bei 240° mit Dampf backen, dann bei 180 ° noch weitere 10 Min. fertig backen

#### Mit Dampf backen

Ich mache das immer so:

Ich stelle ein zweites Backblech in den Ofen. Wenn man keines hat, geht auch eine feuerfeste große flache Schale. Dieses Blech oder die Schale wird mit vorgeheizt. Direkt wenn ich mein Brot in den Ofen gebe, gebe ich eine Tasse Wasser, ca. 50 ml auf das heiße Blech! Vorsicht, es entsteht sehr heißer Dampf! Aufpassen wegen Verbrennungsgefahr! Mit einer Blumenspritze befeuchte ich zusätzlich ordentlich die Wände des Backofens und schließe die Ofentür, damit sich Schwaden bilden kann. So bäckt dieses Brot für 15 Min. bei 240 °. Nach dieser Zeit die Ofentür öffnen, um Dampf abzulassen. Mit dem noch vorhandenen Restdampf bekommt das Brot eine superschöne Kruste und wird fertig ausgebacken.

Viel Spaß beim nachbacken wünsch' ich Euch ♥