



Backrezept No.6 aus der Getreidemühle Luz

Brotwurzel

1kg Backmischung = ca. 6 Wurzeln auf 2 Blechen
500g Backmischung = ca. 3 Wurzeln auf einem Blech

Zutaten für den Teig:

1kg Knauzen- und Seelenmehl
10g Hefe
25g Salz (3 Teelöffel)
2 Esslöffel Öl
ca. 750ml Wasser kalt (ca. 15°C)

Teigherstellung:

Der Brotwurzel-Teig wird sehr kühl geführt und sehr gut ausgeknetet.
Die Backmischung und das Wasser zu einem feuchten, glatten Teig kneten (mind. 10 min.).
* 3 min. Teig anmischen im langsamen Gang der Teigmaschine, danach
* ca. 7-10 min. im schnellen Gang den Teig gut dehnbar auskneten.

Teigruhe / Gare:

Den fertig gekneteten Teig zur Gare in eine mit Öl eingestrichene Schüssel geben. Die Teigoberfläche ebenfalls mit Öl einstreichen. Den Teig anschließend mit einer Folie abdecken und im Kühlschrank 24 Stunden gehen lassen. Die lange Zeit ist für die Aromabildung ganz wichtig.

Teiglinge teilen und formen:

Der Teig wird vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche ausgeschüttet, die Teigoberfläche wird ebenfalls bemehlt. Den Teig nun, ohne den reifen Teig zu bearbeiten, in eine rechteckige Form bringen. Jetzt können Sie mit einem Teigschaber 10 x 30 cm große Stücke abstechen, diese vorsichtig von beiden Enden her aufdrehen und auf ein gefettetes Blech legen.

Zwischengare:

Um eine gute Lockerung zu erhalten, sollte nun eine weitere ca. 15minütige Zwischengare eingelegt werden.

Backen:

Die Brotwurzel erhält ihre typische Kruste und Form durch sehr intensives Backen, deshalb den Backofen auf 250°C vorheizen. Nach dem Einschieben auf 210°C mit Heißluft zurückschalten. Beim Backen von nur einem Blech dieses in die untere Schiene einschieben, da eine hohe Anfangshitze notwendig ist. (Ohne Umluft bei 240°C backen.)
Backzeit ca. 30-35 Minuten.

Tipp: Bereits beim Vorheizen eine flache Aluschale oder ein Backblech mit Wasser in den Ofen stellen, so dass die Brotwurzel in feuchter Backatmosphäre anbäckt und so im Ofen ein größeres Volumen bekommt.

Die Getreidemühle Luz wünscht gutes Gelingen und guten Appetit.

**Getreideprodukte sind Natur und sollen es auch bleiben.
Dafür stehen wir.**