

# Wurzelbrot

*Für 4 mittelgroße Weizenbrotstangen*

## Zutaten

1 kg	Weizenvorteig (allerdings mit Type 1050 angesetzt)
500 g	Weizenmehl Type 550
25 g	Salz
10 g	Hefe
200 g	Wasser
	Olivenöl

*Zubereitungszeit ca. 2 Tage, Backzeit ca. 20 Minuten, 200°C*

1. Vorteig, Mehl, Salz, Hefe und Wasser in die Knetschale der Küchenmaschine geben. Zunächst 6 Minuten bei niedriger Stufe rühren, dann 12 Minuten bei mittlerer Stufe kneten lassen. (Bei Zubereitung von Hand: Alle Zutaten 6 Minuten in einer großen Schüssel vermengen; anschließend die Masse auf einer Arbeitsplatte etwa 20 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.)
2. Eine rechteckige Plastikwanne (ca. 30x40x9 cm) großzügig mit Olivenöl ausstreichen und das Teigstück hineinlegen. Oberseite des Teiges ebenfalls dick mit Olivenöl einpinseln. Abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Mind. 3 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach Ablauf der Gehzeit den Backofen mit darin liegendem Backstein 1 Stunde lang aufheizen (wenn möglich auf 260 Grad; bei Backöfen mit Skala-Ende von 250 den Knebel bis Anschlag drehen). Beim Aufheizen eine leere Metallschale mit auf den Backstein stellen. Arbeitsfläche großzügig mit Weizenmehl Type 1050 ausstreuen.
4. Das Teigstück aus der Schale auf den Mehlteppich stürzen und die Oberseite ebenfalls mit Mehl (bzw. zusätzlich mit Sesamsaat und Leinsamen bestreuen). Mit einem Teigspachtel in vier gleich große Rechtecke zerteilen.
5. Die einzelnen Stücke an den Enden greifen und in sich verdrehen, bis sie die längliche Form eines Baguettes annehmen. Unter einem Küchentuch mind. noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Die Teigstücke auf den Backstein legen und eine halbe Tasse Wasser in die Metallschale gießen, um den Backraum schlagartig zu befeuchten. Die Stangen 12 Minuten bei voller Temperatur, anschließend 6 Minuten bei 200°C backen.

## Zeitplanung:

- Vorteig 1 Tag vorher ansetzen
- 1 Stunde Mischen und Gehen
- 1 Nacht Gehen im Kühlschrank
- 3 Stunden vor Backen herausnehmen
- 30 Minuten gehen lassen
- 20 Minuten Backen

