

# REGIONAL & HANDGEMACHT

## Knuspriges Wurzelbrot

### Zutaten

für 3 mittelgroße Wurzelbrote

#### FÜR DEN TEIG

450 g Dinkelmehl (Typ 1050)

150 g Dinkelvollkornmehl

400 ml Wasser

2 g Hefe

1 EL Honig

20 g Salz

250 g Möhren (Gewicht geraspelt)

50 g Möhrengrün



### Zubereitung

Zunächst die Möhren raspeln und das Möhrengrün hacken. Die Hefe in 2 EL lauwarmen Wasser auflösen. Jetzt die Mehlsorten in einer Schüssel vermischen. Eine Kuhle formen, Hefewasser eingießen und mit 1 EL Honig beträufeln. Das übrige Wasser, die geraspelten Möhren und das gehackte Möhrengrün zugeben und die Zutaten circa 8 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist. Währenddessen das Salz untermengen.

Den Teig an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen. Dann mit einem Teller abgedeckt für 12 h in den Kühlschrank stellen.

Den Teig 30 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen, auf eine bemehlte Arbeitsplatte schütten und mit einem Teigschaber in drei Teile teilen. Jeden Teigling in einer guten Portion Mehl zu einer Rolle formen. Dabei NICHT mehr kneten! Nach dem Rollen die Teiglinge mehrfach um die eigene Achse drehen.

Die Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und zugedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Eine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen.

Die Temperatur nach 10 Minuten auf 190 ° (Umluft) regulieren und die Wurzelbrote weitere 30 Minuten backen. Bei uns haben sie sehr schnell eine krosse Kruste bekommen. Das finden wir super! Es empfiehlt sich aber, die Brote spätestens im letzten Drittel der Backzeit abzudecken.

Die Brote für weitere 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen belassen. Die Tür dabei einen Spalt öffnen. Auskühlen lassen, fertig!

*Zubereitung (ohne Back- und Gehzeiten): 45 min / reine Backzeit: etwa 40 Minuten / Backtemperatur: 10 Minuten bei 220 °C Umluft, weitere 30 Minuten bei 190 °C Umluft / Schwierigkeitsgrad: mittel / Haltbarkeit: Ähnlich wie Brötchen sind die Wurzelbrote am ersten Tag schön kross. Danach verlieren sie an Knusprigkeit, sind aber drei Tage – gern auch aufgebacken oder getoastet – sehr gut genießbar.*