



Wurzelbrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	10 Std. 30 Min.
Garzeit	30 Min.
Stück	2
Gerät	CombiSteamer V6000 Grand ab 2022

Das Wurzelbrot verdankt seinen Namen der charakteristischen Drehung des Teigs, die an eine Baumwurzel erinnert. Sie verleiht ihm Struktur, eine aromatische Kruste und eine lockere Krume.

Vorteig

- 30 ml Wasser
- 45 g aktiver Sauerteig
- 50 g Weißmehl
- 10 g Vollkornmehl

Teig

- 300 g Weißmehl
- 100 g Vollkornmehl
- 260 ml Wasser
- 1 TL flüssiger Honig
- 3 g Hefe, zerbröckelt
- 10 g Salz
- 40 ml Wasser

Formen

- etwas Weißmehl, zum Bestäuben





Vorteig

Wasser und Sauerteig in einer Schüssel verrühren, Weißmehl und Vollkornmehl daruntermischen. Vorteig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 8–12 Stunden ruhen lassen.

Teig

Weißmehl, Vollkornmehl und Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine geben, mit dem Knethaken auf niedriger Stufe ca. 5 Minuten mischen, zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Honig, Hefe und Vorteig begeben, auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten kneten. Salz begeben, ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten, dabei nach und nach das restliche Wasser hinzufügen. Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben, in den Garraum stellen, mit Profi-Backen aufgehen lassen bei 32 °C ca. 2 Stunden aufgehen lassen. Jeweils nach ca. 45 Minuten Aufgehzeit den Teig aus dem Garraum nehmen. Teig vom Schüsselrand lösen, von allen Seiten hochheben, auf die gegenüberliegende Seite falten, zurück in den Garraum stellen, aufgehen lassen.

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 2 Std.

(keine Pause)

Formen

Teig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Teig halbieren, mit Mehl bestäuben und jeweils vorsichtig von beiden Seiten eindrehen. (wie ein Handtuch auswringen, jedoch sanft). Teiglinge auf eine mit Backpapier belegte Holzschaufel oder Brett legen.

Backen

Kuchenblech in den Garraum schieben, mit Profi-Backen bemehlt auf 220 °C vorheizen. Teiglinge mithilfe der Holzschaufel mit dem Backpapier auf das vorgeheizte Backblech in den Garraum schieben, ca. 30 Minuten backen. Brote herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Blech zum Vorheizen einschieben.

Garraum auf 220 °C mit Profi-Backen bemehlt (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut auf das heiße Blech legen.

Profi-Backen bemehlt 220 °C während 30 Min.

Zubehör

Backblech

Holzschaufel

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

13.04.2026

