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 beigeben, auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten kneten. Salz hinzufügen, 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 herausnehmen. 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 je vorsichtig von beiden Seiten eindrehen. (wie ein Handtuch auswringen, jedoch sanft). Teiglinge auf eine mit Backpapier belegte Holzschaufel oder ein Brett legen.

Backen

Kuchenblech in den Garraum schieben, mit Profi-Backen bemehlt auf 220 °C vorheizen. Teiglinge mit Hilfe 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