

Rustikales Wurzelbrot oder Knauzen



Foto von Waltraud Senorer

Anregung zu diesem Rezept: Knauzen und Seelen mit Amelie
SWR2011 (nicht mehr im Netz)
<http://www.paules.lu/2012/01/rustikales-wurzelbrot/> und von
Waltraud Senorer auf CC abgewandelt.

Fazit: tolle knackige Kruste und super Innenleben!!!

Zutaten:

Quellstück: (In Klammer Typenbezeichnungen für Österreich)

125 g Weizenmehl Type 550 (A 700), oder Type 1050

125 g Wasser

1/4 Teelöffel (2,5 g) feines Salz

Für den Teig:

gesamtes Quellstück

200 g Weizenmehl Type 550 (A 700)

150 g Weizenmehl Type 1050 (A 1600)

100 g Roggenmehl Type 1150 (A 960)

200g Wasser

100g Malzbier

3 g frische Hefe oder 1,5g Pulverhefe

12 g Salz

Zubereitung:

Tag 1: Am Abend alle Zutaten für das Quellstück verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht (ca. 12 Stunden) stehen lassen.

Tag 2: Am nächsten Tag Hefe im Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten, außer Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (Knethaken). 5 Minuten auf Stufe 1,5 (von 4) kneten, Salz hinzufügen und weitere 8 Minuten auf Stufe 2 kneten. Den Teig in eine mit Öl eingeriebene Schüssel geben und mit Folie zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 3: Am Backtag den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf eine nasse (mit Wasser besprühte) Arbeitsfläche befördern. Mit einer Teigspachtel einzelne Teile abstechen (50g für Muffins, 60 – 70g für große Knauzen, mit nassen Händen eine Kugel formen, wie einen Luftballon und die Spitze abdrehen, dann mit der Spitze nach unten auf ein mit Roggenmehl bestäubtes Backpapier legen. Oder 2 Wurzelbrote wie Baguettes falten und drücken, dann in Roggenmehl wälzen und verdrehen. Teigteile nun 30 -45 Min. zugedeckt gehen lassen.

Laut Amelie muss das Brot gespannt werden, dass es dann schön aufgeht!

Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Hydrobacken oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knauzen nun umgekehrt, also mit den verdrehten Spitzen nach oben in die mit Roggenmehl bestäubten Muffinsformen oder auf das Backblech (mit Backpapier) geben, Brote noch mal drehen und im Mehl wälzen, auf Backpapier und dann aufs Backblech legen und auf der zweituntersten Schiene in den Backofen geben.

2-3 Mal **schwaden** und 10 Minuten bei 250°C backen. Dann die Temperatur auf 210°C absenken, die Backofentür kurz öffnen damit der Dampf entweicht, dabei das Papier entfernen und weitere 10 Minuten backen. Die letzten 5-10 Minuten bei 200°C backen. Gesamtbackzeit nicht mehr als 25 – 30 Minuten.

Bei 2 Wurzelbrotten: Wer mehr Kruste mag –noch 5Min Heißluft.

Schmeckt mit süßem und herzhaftem Belag. Schön knusprig mit

kompakter und saftiger Krume.

1. Sehr gut (Kruste) auch auf dem Pizzastein, dann bitte die Backzeit verringern!

2. Kleines Backblech und Muffinsform nebeneinander auf den Rost.