

Kürbiskernöl-Speckwurze



Brot

Rezeptart



75 Minuten

Zubereitung



mittel

Schwierigkeit

15-20 Minuten Backzeit



Zutaten für 9 Portionen

350 g Bio-Roggenmehl Type 960
150 g Bio-Weizenmehl Type 480
Universal
10 g Salz
10 g Backprofis Bio-Backmalz (alternativ
Honig oder Feinkristallzucker in gleicher
Menge)
18 g Backprofis Bio-
Roggenvollkornsauerteig (alternativ
Natarsauerteig*)
15 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 Pkg. Trockenhefe oder ½ Würfel
frische Hefe
380 g Wasser 28°C (weicher Teig)
140 g Speck oder Geselchtes (Schopf) in
Würfel geschnitten
*optimale Versäuerung liegt bei 30 – 50
% der Roggenmehlmenge;
Wassermenge vom eingesetzten
Natarsauerteig bei der Rezeptmenge
abziehen!

Zubereitung

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig kneten. Am Ende der Knetzeit die Speckwürfel langsam unterheben. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 120 g auswiegen, ganz locker Rundformen (Schleifen) und zu länglichen Stangerl formen.
3. In Roggenmehl wälzen, zu rustikalen Wurzeln eindrehen und auf ein Blech mit Papier geben. 25 – 35 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt aufgehen lassen.
4. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 220°C Heißluft vorheizen.
5. Anschließend in den Backofen schieben und mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Ofen stellen!
6. Speckwurze dunkelbraun backen.

Knetzeit: 8 Minuten langsam / 2 Minuten Speckwürfel langsam unterheben/ Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten
Teiggewicht / Stk.: 120 g
Backzeit: ca. 17 Minuten / 210°C Heißluft

Rezept von Der Backprofi Christian Ofner / Foto: Kurt Elmleitner