Rezept

Wickelbrot

Ein Rezept von Wickelbrot, am 27.04.2024

Zutaten

200 g	Dinkelmehl Type 1050
1 Pck.	Trockenhefe
1 TL	Salz
2 EL	getrockneter Estragon
ca. 200 ml	warmes Wasser
65 g	weiche Butter
	Mehl zum Bearbeiten
1	Eiweiß
200 g	Gerstenvollkornmehl oder Dinkelvollkornmehl
1 Pck.	Trockensauerteig (15 g)
1 TL	Zucker
5 EL	Öl
100 ml	warmes Bier
je 1 Bund	Petersilie, Dill und Schnittlauch
	Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 650 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die beiden Mehlsorten in einer Schüssel mit Trockenhefe, Trockensauerteig, Salz, Zucker und Estragon mischen. Öl, Wasser (bis auf eine halbe Tasse, ca. 50 ml) und Bier verrühren, zum Mehl gießen und den Teig mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel 3 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Den Teig mit leicht bemehlten Händen ca. 10 Min. lang zusammenfalten und zusammendrücken, dann zu einer Kugel formen und in eine bemehlte Schüssel legen. Zugedeckt ca. 3 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Für die Füllung die weiche Butter schaumig rühren. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Petersilienblättchen und Dillspitzen abzupfen und mittelfein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Kräuter mit der Butter mischen.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von ca. 30 cm ausrollen. Die Füllung daraufstreichen, dabei ringsum einen etwa 3 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Blech setzen. Mit der Schere von oben im Abstand von 1 cm den Teig tief ein-, aber nicht durchschneiden. Die entstandenen Teigscheiben abwechselnd nach rechts und nach links auseinanderschieben. Das Brot zugedeckt ca. 2 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Das Eiweiß leicht anschlagen und das gegangene Brot damit bestreichen. Das Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und das Brot in ca. 35 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.