



Wurzelbrot

900 g glattes Weizenmehl oder helles Dinkelmehl

100 g Roggenmehl

1 EL Salz

1 Würfel Germ

1 EL Trockensauerteig

$\frac{3}{4}$ l warmes Wasser

$\frac{1}{16}$ l Öl

Mehl mit Salz, Trockensauerteig und Trockenhefe vermischen. Danach Öl und Wasser dazugeben und alles kurz und gut vermischen und gehen lassen.

Den Teig locker auf eine bemehlte Fläche stürzen, in gleiche Teile teilen und ohne viel zu kneten – zu Striezel formen und diese dann gegengleich zu einer "Wurzel drehen".

Nochmals kurz gehen lassen und bei 220 Grad backen bis es sich hohl anhört.