

## RUCHMEHLWURZEL

Rezept für die myChef Küchenmaschinen

Zubereitungszeit: 8-10 Stunden

Kochzeit: 25 Minuten

Rezept für 4 Portionen

Der Wurzelring ist dank seiner rustikalen Form, der aromatischen Kruste und der mild & leicht säuerlichen Krume der perfekte Begleiter und Hingucker für besondere Anlässe, zum Grillen oder als dekorative Beilage zum Buffet.

### ZUTATEN

Gesamtzutaten:

- 1 kg Ruchmehl
- 780 g Wasser
- 50 g Sauerteig / Anstellgut (Weizen oder Roggen)
- 10 g Hefe
- 25 g Salz



1. Sauerteig:

- 200 g Ruchmehl
- 200 g Wasser 40°C
- 50 g Sauerteig / Anstellgut (Weizen oder Roggen)

2. Hauptteig:

- 800 g Ruchmehl
- 580 g Wasser 6-10°C
- 450 g reifer Sauerteig
- 25 g Salz
- 10 g Hefe

### ZUBEREITUNG

1. Sauerteig: Anstellgut / Sauerteig im Wasser vollständig auflösen und anschließend mit Ruchmehl klumpenfrei verrühren. Zugedeckt in einem Glas an einem warmen Platz 4-5 Stunden reifen lassen. Wunschttemperatur 27-30°C
2. Hauptteig: In die Schüssel Wasser, Sauerteig und Ruchmehl 2 Minuten auf Stufe 1 mit dem Knethaken mischen. Anschließend den Teig zugedeckt 30 Minuten quellen lassen – in diesen 30 Minuten kann das Mehl langsam quellen

und es ermöglicht uns bei der anschließenden Teigherstellung den Teig schonend auszukneten. Diese Vorgehensweise nennt sich – FERMENTOLYSE

3. Nach der Autolyse werden Salz und Hefe hinzugefügt. Der Teig wird nun so lange auf Stufe 1 geknetet, bis dieser sich vollständig von der Schüssel löst (ca. 10-12 Minuten). Sobald sich der Teig vollständig von der Schüssel löst, wird dieser weitere 3 Minuten auf Stufe 3 geknetet.
4. 3. Aufarbeitung: Den Teig nach der Teigherstellung in eine mit Olivenöl leicht geölte Teigwanne legen. Zugedeckt an einem warmen Ort reifen lassen. Den Teig nach ca. 45 Minuten Falten und weitere 80-90 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen = STOCKGARE
5. Nach der Stockgare den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte kippen und vorsichtig zu 8 gleich große Teigstücke abstechen. Der Teig sollte zuvor in eine rechteckige Form gebracht werden – dies erleichtert das anschließende Abstechen und Teilen des Teiges. Die abgestochenen Teigstücke mit Mehl bestäuben und anschließend zu Wurzel drehen. Nach dem Formen die Wurzelteiglinge mit großzügigem Abstand auf Backblech in Form eines Ringes absetzen. Endgare ca. 30-40 Minuten bei Raumtemperatur.
6. Gebacken werden die Wurzelringe bei 240°C (Ober-Unterhitze) mit kräftigen Schwaden. Backzeit ca. 25 Minuten.