

# Urdinkel-Rüebli-Brot

3 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Brühstück:**

1 dl Wasser (100 ml)  
70 g Urdinkelmehl

**Teig:**

430 g Urdinkelmehl  
150 g Urdinkelvollkornmehl  
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
3 dl Wasser (300 ml)  
1 dl Milch (100 ml)  
160 g Brühstück  
15 g Salz  
200 g Rüebli, geschält, gerieben

**1 Vorbereiten:**

Wasser aufkochen und gut mit dem Mehl mischen. Brühstück auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen.

**2 Teig:**

Das Mehl mit Trockenhefe und Salz vermischen. Wasser, Milch und das Brühstück begeben und ca. 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Rüebli begeben und kurz weiterkneten, bis sie gleichmässig verteilt sind. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten).

Nach 30 Minuten den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, flach drücken, von allen vier Seiten zusammenfalten und wieder zudecken. Teig bemehlen und in 3 gleich grosse längliche Stücke aufteilen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 240 °C**  
**Heißluft 220 °C**



Die Teigstücke vorsichtig gegeneinander (spiralförmig) verdrehen und nebeneinander auf das Backblech legen. Die Brote in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 10 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: 10 Minuten**

Die Backofentemperatur um 60 °C reduzieren und für weitere 10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: 10 Minuten**

Danach den Backofen ganz öffnen, den Dampf entweichen lassen und die Backofentemperatur nochmals um 60 °C erhöhen und für weitere 10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze 240 °C**  
**Heißluft 220 °C**  
**Backzeit: 10 Minuten**

Die Brote auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Trockenhefe kann durch 1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe ersetzt werden.

