



# Rustikales Zwirbelbrot

## Zutaten für fünf Zwirbelbrote:

1 kg Zwirbelbrot  
ca. Mehlmischung  
700-750 ml Wasser  
20 g Hefe

## Zubereitung

Die Zutaten in die Teigknetmaschine geben und ca. 12 Minuten zu einem lockeren Teig kneten. Diesen etwa 1,5 Stunden ruhen lassen.

Anschließend den Teig dick ausbreiten, in fünf Teigstreifen teilen, mit Roggenmehl bestäuben und jeden Streifen zu einer Spirale drehen (zwirbeln). Nochmals 15 bis 30 Minuten ruhen lassen, dann backen.

Die Mehlmischung finden Sie unter: [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

1 kg-Packung  
**302125** € 2,80

2,5 kg-Packung  
**201835** € 6,80



Im Holzbackofen:  
Bei 270°C einschießen.  
Backzeit 25-30 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 280°C,  
Unterhitze 190°C  
Backzeit 25-30 Minuten.  
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 250°C einschießen, nach  
10 Minuten auf 210°C schalten  
weitere 20 Minuten backen.