

Wurzelbrot mit Chorizo und Rosmarin

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Aufgehen lassen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 50 Min.

600g Weismehl

½ Würfel Hefe (ca. 20 g),
zerbröckelt

1½ Teelöffel Salz

3 dl Wasser

3 Esslöffel Olivenöl

100 g Chorizo, in Würfeli

1 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Rosmarin,
fein gehackt

1 Teelöffel grobkörniges
Meersalz

1. Mehl, Hefe und Salz in einer
Schüssel mischen.

2. Wasser, Olivenöl und Chorizo
beigeben, zu einem weichen,
glatten Teig kneten. Zugedeckt
bei Raumtemperatur ca. 30 Min.
aufs Doppelte aufgehen lassen.
Zu einer ca. 80 cm langen Rolle
formen, in der Mitte falten, ver-
drehen. Brot auf ein mit Back-
papier belegtes Blech legen.

3. Mit Olivenöl bestreichen,
Rosmarin und Meersalz dar-
überstreuen.

Backen: ca. 50 Min. in der Mitte
des auf 180 Grad vorgeheizten
Ofens. Herausnehmen, auf einem
Gitter auskühlen.

Pro 100 g: 9 g Fett, 11 g Eiweiss,
47 g Kohlenhydrate, 1312 kJ (313 kcal)



Film auf:
[www.youtube.com/
bettybossichannel](http://www.youtube.com/bettybossichannel)