

Wurzelbrotstangen mit Kümmel und Salz

Für den Teig:

Ein wenig frische Hefe (ca 4 Gramm)

575g Weizenmehl

Ca 3 TL Salz

25 ml Olivenöl

380 ml Wasser

Zum Bestreuen: Grobes Salz, Kümmel

Alles mischen und 24 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Alle 8 Stunden mit einer Teigkarte falten und dehnen, aber nicht kneten.

Teil in 6 Stücke teilen und durch Drehen um die eigene Achse zu langen Stangen formen und würzen mit Kümmel und Salz, Auf Backpapier legen.

2 Backbleche in den Ofen legen und auf 250 Grad heizen.

Backbleche aus dem Ofen holen und die Stangen auf dem Backpapier auf eines der Bleche legen, mit dem anderen Blech bedecken und ab in den Ofen.

Ofen auf 230 Grad herunterschalten, und ca 40 Minuten backen.