

BROT MIT DINKELFLOCKEN

★★★★★ 4.8 bei 28 Bewertungen



Dieses Brotrezept ist im Moment eines meiner Lieblingsrezepte. Durch das Backen im Gusseisentopf wird das Brot besonders saftig und knusprig. Einfach herrlich!

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst die Sauermilch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Flocken, Salz und Germ dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen zu einem Brotlaib formen. In ein gut bemehltes Gärkörbchen legen und darin zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit den Gusseisentopf im Backofen bei 230 Grad gut vorheizen.
- 3** Anschließend das Brot direkt in den heißen Topf (>[Brot im Topf](https://www.backenmitchristina.at/blog/brot-im-topf/) (<https://www.backenmitchristina.at/blog/brot-im-topf/>)) kippen, den Deckel wieder darauflegen und im Backofen bei 210 Grad ca. 45 Minuten backen.



Wenn ihr den Deckel nach 35 Minuten vom Topf nehmt, dann wird das Brot noch knuspriger.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 BROT

TEIG

120 g	Sauermilch (alternativ Buttermilch)
300 g	lauwarmes Wasser
270 g	Dinkelvollkornmehl
270 g	Weizenbrotmehl 1600
40 g	Dinkelflocken
10 g	Salz
10 g	frische Germ

- 1 Gusseisentopf