

BROT ZUM WELTBROT TAG

★★★★★ 5 bei 31 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Germteig zuerst Wasser und Naturjoghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehle, Salz und Germ dazugeben.
- 2 Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten und zu einem runden Laib formen. Den Laib in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen und darin abgedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 3 Das Brot aus dem Gärkörbchen stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft für ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

1 BROT

- 250 g lauwarmes Wasser
- 100 g Naturjoghurt
- 300 g Weizenvollkornmehl
- 200 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ