

EINFACHES ALLTAGSBROT

★★★★☆ 4.6 bei 31 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen für ca 2 Stunden zugedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) rasten lassen.
- 2 Danach in zwei Teile teilen und diese zu runden Brotlaiben formen. Die Laibe danach in ein mit Roggenmehl beliebes Gärkörbchen legen und darin nochmal ca 1 Stunde gehen lassen.
- 3 Danach aus dem Gärkörbchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca 45 Minuten backen.



Gebackenes Brot bewahre ich immer gerne in einer Brotdose aus Emaile auf. So bleibt es länger frisch.

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

- 750 g lauwarmes Wasser
- 1000 g Weizenbrotmehl 1600
- 50 g Weizenmehl 700
- 15 g Brotgewürz
- 10 g Salz
- 5 g Germ
- 5 g Roggenvollkornsauerteigpulver