

# FRÜHSTÜCKSBROT

★★★★★ 4.9 bei 61 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Heute hab ich alle meine angebrauchten Mehlsackerl verbraucht & daraus diese beiden Brote gebacken

## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen eher weichen Germteig zubereiten und diesen ca 60 Minuten zugedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) rasten lassen.
- 2 Danach in zwei Teile teilen und diese zu runden Brotlaiben formen. Die Laibe danach mit Wasser besprühen und mit etwas Mehl besieben.
- 3 Danach sofort im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca 45 Minuten backen.



Ärgerst du dich manchmal beim Saubermachen der Rührschüssel oder der Arbeitsfläche darüber, dass der Schwamm nach der Reinigung unbrauchbar ist? Dann versuch mal unser Teigreinigungstuch. Damit geht es erstens schneller und danach kannst du es ganz einfach in der Waschmaschine waschen.

## Zutaten

### FÜR 2 BROTE

#### TEIG

- 500 g Wasser
- 220 g Sauerrahm
- 550 g Roggenmehl 960
- 150 g Weizenbrotmehl 1600
- 120 g Dinkelmehl 900/700
- 100 g Weizenmehl 700
- 80 g Dinkelvollkornmehl
- Saaten Reste (Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne)
- 50 g Leinsamen, Sonnenblumenkerne)
- 20 g Salz
- 20 g frische Germ

#### ZUM BESTREUEN

- Roggenmehl 960