

GLÜCKSBROT

★★★★★ 4.9 bei 32 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Brot ist ein wunderschönes, herrlich duftendes Mitbringsel über das sich jeder freut.

Zubereitung

- 1 Wasser und Joghurt in eine Rührschüssel geben, das Weizenbrotmehl, Dinkelvollkornmehl, Salz, Germ und Brotgewürz dazugeben und zu einem Germteig verkneten.
- 2 Den Teig anschließend zu einem runden Laib formen und in ein bemehltes Gärkorbchen legen. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten im Gärkorbchen rasten lassen.
- 3 Das Brot aus dem Gärkorbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.



Das Gärkorbchen mit Kleeblatt (alternativ Sonne & Herz) findet ihr jetzt in meinem Shop, natürlich könnt ihr alternativ auch ein rundes oder ovales Gärkorbchen verwenden



Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

BROTTEIG

- 250 g lauwarmes Wasser
- 150 g zimmerwarmes Joghurt
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 350 g Weizenbrotmehl 1600
- 10 g Brotgewürz
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ