

MEIN ERSTES BROT | HAUSBROT



★★★★★ 4.9 bei 350 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.
Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.
- 2** Danach den Teig in zwei Teile teilen und diese nochmals gut durchkneten.
- 3** Aus den Teilen runde Laibe formen und die Brote ungefähr 10 Minuten rasten lassen.
- 4** Zum Schluss mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

- 675 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenbrotmehl 1600
- 500 g Roggenmehl 960
- 20 g Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 20 g frische Germ



Anstatt des Wassers kann man als Flüssigkeit auch Molke, Buttermilch oder Joghurt, gemischt mit Wasser, verwenden. So bekommt man ganz einfach einen anderen Geschmack ins Brot.