

MISCHBROT

★★★★★ 5 bei 55 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 40 min



Germteig



1 h



Heißluft



220 Grad



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten – dazu Wasser gemeinsam mit Dinkelmehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelmehl-900/>), Weizenbrotmehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenbrotmehl-1600-mehlpaket-2/>) und Roggenmehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/roggenmehl-960/>) in eine Schüssel geben. Danach Brotgewürz, Salz, frische Germ und Sauerteigpulver (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/sauerteigpulver/>) (falls ihr dieses nicht zu Hause habt könnt ihr es auch weglassen) dazugeben und zu einem eher weiche Teig kneten.
- 2 Den Teig zu einem Brotlaib formen, diesen in ein Gärkörbchen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/gaerkoerbchen-rund/>) legen und zugedeckt ungefähr 30-60 Minuten gehen lassen.
- 3 Nun das Brot auf ein Backblech stürzen – nach Wunsch den Brotstempel (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/brotstempel/>) draufdrücken – und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Heißluft mit Dampf für ca. 55 Minuten backen.

ZUM BROSTEMPEL - ANLEITUNGSVIDEO

<https://youtu.be/bvclgwabbsa>

- 4 Alternativ kann das Brot auch im Gusseisentopf (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/gusseisentopf-gross/>) oder einem "normalen" Topf gebacken werden. So bekommt es eine wunderschöne Kruste und man benötigt keinen Dampf zum Backen.

Zutaten

FÜR EIN BROT

TEIG

370 g	Wasser
150 g	Dinkelmehl 900 (oder 700)
180 g	Weizenbrotmehl 1600
150 g	Roggenmehl 960
10 g	Salz
10 g	frische Germ
10 g	Brotgewürz
10 g	Roggensauerteigpulver

Anschließend das Brot gleich aus der Form nehmen, da das Brot sonst zu "schwitzen" anfängt.