

# TOSKANABROT

★★★★★ 5 bei 44 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina

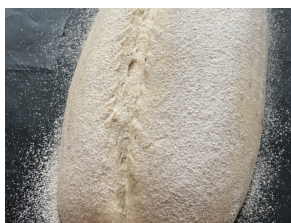


## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten.
- 2 Den Teig gut zugedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) am besten über Nacht 8-10 Stunden rasten lassen.
- 3 Aus dem Teig einen länglichen Brotlaib formen, diesen danach in ein Gärkörbchen legen und darin nochmal ca 30 Minuten rasten lassen.



- 4 Den Teig vom Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und mit einem scharfen Messer ein Mal länglich einschneiden.



- 5 Das Brot danach im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca 40 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1 BROT

#### TEIG

350 g	kaltes Wasser
450 g	Weizenmehl 700
100 g	Weizengrieß
10 g	Salz
1 TL	Rosmarin
1 TL	Thymian
1 TL	Oregano
5 g	Germ
15 g	geriebener Parmesan