

VOLLKORNBROT – EIN GRUNDREZEPT

★★★★★ 4.8 bei 56 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und mit Haferflocken bestreuen. Ich hab dafür eine meiner Lieblingsformen – die 3-in-1 Backform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/>) verwendet
- 3 Danach im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit viel Dampf für ca. 50 Minuten backen.
- 4 Anschließend das Brot gleich aus der Form nehmen, da das Brot sonst zu "schwitzen" anfängt.



Zutaten

1 KASTENFORM

TEIG

- 400 g Wasser
- 500 g Vollkornmehl nach Wunsch
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ
- 40 g Körndlmix

ZUM BESTREUEN

- 30 g Haferflocken