

WEIZENBROT MIT HERZ

★★★★☆ 4.6 bei 58 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 50 min



Germteig



Heißluft



220 Grad



45 min

Brot ist ein wunderschönes, herrlich duftendes Mitbringsel, über das sich jeder freut. Verwendet man zum „Rastenlassen“ das Herz-Gärkörbchen, wird das Geschenk noch ein wenig persönlicher.

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<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, zu einem runden Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten darin rasten lassen.
- 2** Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.



Das Gärkörbchen mit Herz findet ihr jetzt in meinem Shop, natürlich könnt ihr alternativ auch ein rundes oder ovales Gärkörbchen verwenden.



Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

BROTTEIG

- 350 g lauwarmes Wasser
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 350 g Weizenbrotmehl 1600
- 10 g Brotgewürz
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ

- 1 Gärkörbchen mit Herz