

# WINTER KRAFTBROT

★★★★★ 4.8 bei 30 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Nadja Hudovernik

## Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Danach aus dem Teig einen länglichen Wecken formen. Diesen in eine Kastenform legen, mit Wasser besprühen und mit Dinkelflocken bestreuen.
- 3** Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft für ca. 50 Minuten mit viel Dampf backen.



## Zutaten

### 1 KASTENFORM

#### TEIG

- 300 g Wasser
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Einkorn-Vollkornmehl
- 100 g Roggenmehl 960
- 100 g Buttermilch
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ
- 5 g Brotgewürz

#### ZUM BESTREUEN

- 30 g Dinkelflocken