BAUERNBROT

4.9 bei 338 Bewertungen

1 h 20 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 45 min

Ein ganz einfaches Brot, das jeder ohne Probleme zu Hause nachbacken kann.

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

660 ml	lauwarmes Wasser
300 g	Roggenmehl
700 g	Weizenbrotmehl
21 g	Germ (= 1/2 Würfel)
20 g	Salz
5 TL	Brotgewürz

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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 und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in zwei Teile teilen und nochmals gut durchkneten. Zu zwei Brotlaiben formen und nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Die Brote mit Wasser besprühen und mit Mehl bestauben.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen