

BAUERNBROT

★★★★★ 4.9 bei 299 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



45 min

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

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<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



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