

# BROT ZUM WELTBROTTAG

★★★★★ 5 bei 37 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den Germteig zuerst Wasser und Naturjoghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehle, Salz und Germ dazugeben.
- 2 Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten und zu einem runden Laib formen. Den Laib in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen und darin abgedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 3 Das Brot aus dem Gärkörbchen stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft für ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen.

## Zutaten

### 1 BROT

- |       |                    |
|-------|--------------------|
| 250 g | lauwarmes Wasser   |
| 100 g | Naturjoghurt       |
| 300 g | Weizenvollkornmehl |
| 200 g | Weizenmehl 700     |
| 10 g  | Salz               |
| 10 g  | frische Germ       |