

BROT ZUM WELTBROTTAG

★★★★★ 5 bei 37 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



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 |