

# DINKEL-WEIZEN KNUSPERBROT



★★★★★ 4.8 bei 50 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (> Germteig 1x1  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))  
zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.  
Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ  
dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten  
und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Anschließend nochmals vorsichtig mit Hilfe von etwas Mehl  
durchkneten und zu zwei Brotlaiben formen.
- 3** Die Brotlaibe in bemehlte Gärkörbchen legen und darin  
nochmals ungefähr 15 Minuten rasten lassen.
- 4** In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 5** Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, in  
den vorgeheizten Backofen einschießen und mit viel Dampf  
15 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 200 Grad  
reduzieren und die Brote ca. 35 Minuten fertig backen.

## Zutaten

### FÜR 2 BROTLAIBE

#### TEIG

700 g	lauwarmes Wasser
300 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Dinkelmehl 700
500 g	Weizenbrotmehl
10 g	Brotgewürz
20 g	Salz
20 g	frische Germ

2 Gärkörbchen

Roggenmehl zum Bemehlen