

DINKEL-WEIZEN KNUSPERBROT



★★★★★ 4.8 bei 50 Bewertungen



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 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