

DINKEL-WEIZEN KNUSPERBROT



★★★★★ 4.8 bei 52 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 Gärkorbchen legen und darin nochmals ungefähr 15 Minuten rasten lassen.
- 4** In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 5** Die Brote aus den Gärkorbchen 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 Gärkorbchen

Roggenmehl zum Bemehlen