

EINFACHES VOLLKORNBROT

★★★★★ 5 bei 105 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Danach nochmal kurz durchkneten (vorsichtig, denn der Teig ist eher weich) und in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Danach mit Wasser besprühen und mit Sesam und Haferflocken bestreuen
- 3 Nun das Brot im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad Heißluft für ca. 55 Minuten backen.
- 4 Anschließend das Brot gleich aus der Form nehmen, da das Brot sonst zu „schwitzen“ anfängt.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR KASTENFORM (25 CM)

TEIG

| | |
|-------|--------------------|
| 420 g | Wasser |
| 500 g | Dinkelvollkornmehl |
| 50 g | Haferflocken |
| 30 g | Sesam |
| 10 g | Salz |
| 10 g | frische Germ |

ZUM BESTREUEN

Sesam
Haferflocken