ENTSPANNUNGSBROT

5 bei 36 Bewertungen

10 h | Germteig | 8 h | Heißluft mit Dampf | 220 Grad | 45 min

Zubereitung

1. Das kalte Wasser in eine Rührschüssel geben, das Weizenbrotmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenbrotmehl-1600-mehlpaket-2/) , Weizenvollkornmehl, Weizenmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700-5kg/) und Roggenmehl 500 (alternativ Roggenmehl 960), Salz, Germ und Brotgewürz (https://www.backenmitchristina.at/produkt/brotgewuerz-250-g/) dazugeben und zu einem Germteig verkneten.

2. Den Teig anschließend ca. 8 Stunden gut zugedeckt (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) bei Zimmertemperatur rasten lassen.

3. Teig anschließend zu zwei runden Laiben formen und in bemehlte Gärkörbchen (https://www.backenmitchristina.at/produkt/gaerkoerbchen-rund/) legen. Dann zugedeckt ca. 45 Minuten im Gärkörbchen rasten lassen.

4. Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

BROTTEIG

650 g	kaltes Wasser
300 g	Roggenmehl 500 (alternativ 960)
300 g	Weizenvollkornmehl
300 g	Weizenbrotmehl 1600
100 g	Weizenmehl 700
20 g	Brotgewürz
20 g	Salz
5 g	frische Germ