

ENTSPANNUNGSBROT

★★★★★ 5 bei 35 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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