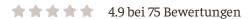
FRÜHSTÜCKSBROT















Heute hab ich alle meine angebrauchten Mehlsackerl verbraucht & daraus diese beiden Brote gebacken

Zubereitung

- Aus den angegebenen Zutaten einen eher weichen Germteig zubereiten und diesen ca 60 Minuten <u>zugedeckt</u> (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) rasten lassen.
- Danach in zwei Teile teilen und diese zu runden Brotlaiben formen. Die Laibe danach mit Wasser besprühen und mit etwas Mehl besieben.
- Danach sofort im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca 45 Minuten backen.



Ärgerst du dich manchmal beim Saubermachen der Rührschüssel oder der Arbeitsfläche darüber, dass der Schwamm nach der Reinigung unbrauchbar ist? Dann versuch mal unser <u>Teigreinigungstuch</u>. Damit geht es erstens schneller und danach kannst du es ganz einfach in der Waschmaschine waschen.



Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

Wasser
Sauerrahm
Roggenmehl 960
Weizenbrotmehl 1600
Dinkelmehl 900/700
Weizenmehl 700
Dinkelvollkornmehl
Saaten Reste (Sesam,
Leinsamen,
Sonnenblumenkerne)
Salz
frische Germ

ZUM BESTREUEN

Roggenmehl 960