FRÜHSTÜCKSBROT

4.9 bei 78 Bewertungen

20 min

58 min

Heißluft mit Dampf

210 Grad

45 min



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

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen eher weichen Germteig zubereiten und diesen ca 60 Minuten zugedeckt (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) rasten lassen.

2. Danach in zwei Teile teilen und diese zu runden Brotlaiben formen. Die Laibe danach mit Wasser besprühen und mit etwas Mehl besieben.

3. Danach sofort im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca 45 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

500 g	Wasser
220 g	Sauerrahm
550 g	Roggenmehl 960
150 g	Weizenbrotmehl 1600
120 g	Dinkelmehl 900/700
100 g	Weizenmehl 700
80 g	Dinkelvollkornmehl
50 g	Saaten Reste (Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne)
20 g	Salz
20 g	frische Germ

ZUM BESTREUEN

Roggenmehl 960