GLÜCKSBROT

4.9 bei 34 Bewertungen

2 h | Germteig | 1 h | Heißluft mit Dampf | 220 Grad | 45 min



Brot ist ein wunderschönes, herrlich duftendes Mitbringsel über das sich jeder freut.

Zubereitung

1. Wasser und Joghurt in eine Rührschüssel geben, das Weizenbrotmehl, Dinkelvollkornmehl, Salz, Germ und Brotgewürz dazugeben und zu einem Germteig verkneten.

2. Den Teig anschließend zu einem runden Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten im Gärkörbchen rasten lassen.

3. Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Das Gärkörbchen mit Kleeblatt (alternativ Sonne & Herz) findet ihr jetzt in meinem Shop, natürlich könnt ihr alternativ auch ein rundes oder ovales Gärkörbchen verwenden

Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

BROTTEIG

250 g	lauwarmes Wasser
150 g	zimmerwarmes Joghurt
150 g	Dinkelvollkornmehl
350 g	Weizenbrotmehl 1600
10 g	Brotgewürz
10 g	Salz
10 g	frische Germ