

# HERZERLBROT

★★★★★ 4.9 bei 194 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 40 min



Germteig



Heißluft



230 Grad



40 min



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in zwei Stücke teilen und jedes Stück gut durchkneten. Anschließend jedes Teil zu einem Herz formen, mit Wasser besprühen und nochmals für 10 Minuten gehen lassen.
- 3** Die Brote im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad mit viel Dampf backen – nach 10 Minuten die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und ca. 30 Minuten fertig backen.



## Zutaten

### FÜR 2 BROTE

#### TEIG

660 g	lauwarmes Wasser
300 g	Weizenbrotmehl 1600
250 g	Weizenmehl 700
450 g	Roggenmehl
10 g	Brotgewürz
20 g	Salz
20 g	Germ