HERZERLBROT

★★★★ 4.9 bei 196 Bewertungen













Zubereitung

- Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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.
- 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.
- 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