

HERZERLBROT

★★★★★ 5 bei 145 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angeführten Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen 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 Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad mit viel Dampf backen – nach 10 Minuten die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und fertig backen. Die gesamte Backzeit beträgt 40 Minuten.



Backen
mit
Christina



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