

JOGHURTMISCHBROT MIT SCHWARZROGGEN



★★★★☆ 4.7 bei 67 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst Wasser und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Den Teig anschließend gut zugedeckt 8-10 Stunden gehen lassen.
- 3 Danach zu zwei runden Laiben formen und auf ein Backblech legen. Am Backblech nochmals kurz (max. 10 Minuten) gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.



Wer etwas mehr Germ verwendet (ca. 15 g), der kann das Brot schon nach einer Rastzeit von ca. 1 Stunde formen und backen.

Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

BROTTEIG

- 500 g lauwarmes Wasser
- 200 g zimmerwarmes Naturjoghurt
- 650 g Weizenbrotmehl 1600
- 200 g Roggenmehl 960
- 150 g (oder Roggenvollkornmehl)
- 20 g Brotgewürz
- 20 g Salz
- 4 g frische Germ