JOGHURTMISCHBROT MIT SCHWARZROGGEN

4.7 bei 69 Bewertungen

12 h | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 45 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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	Schwarzroggenmehl (oder Roggenvollkornmehl)
20 g	Brotgewürz
20 g	Salz
4 g	frische Germ