KAMUT DINKEL BROT // VOLLKORN

5 bei 19 Bewertungen

1 h 40 min	Germteig	1 h	Heißluft

210 Grad	50 min

Zutaten

FÜR 3-IN-1 BACKFORM (20 CM)

TEIG

350 g	Wasser
100 g	Naturjoghurt
300 g	Dinkelvollkornmehl
150 g	Kamutvollkornmehl
50 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	frische Germ
1 TL	Essig
30 g	Haferflocken

ZUM BESTREUEN

Haferflocken

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten – dazu alles in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren. Danach zugedeckt ungefähr 30-60 Minuten gehen lassen.

2. Danach den weichen Teig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte 3-in-1 Backform (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/) füllen. Ich hab dazu den Teiler auf ca 20 cm eingestellt. Alternativ kann das Brot natürlich auch in einer Kastenform (https://www.backenmitchristina.at/produkt/kuchenform-klein/) gebacken werden.

3. Das Brot mit Haferflocken bestreuen und danach im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad für ca. 50 Minuten backen.

4. Anschließend das Brot gleich aus der Form nehmen, da das Brot sonst zu „schwitzen“ anfängt.