

KAMUT DINKEL BROT // VOLLKORN

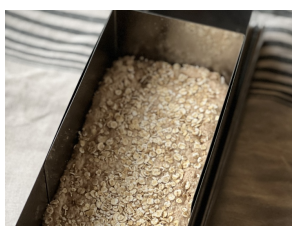
Backen
mit
Christina

★★★★★ 5 bei 4 Bewertungen



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-kl-ein/>) 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.



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

