KRAFTBROT

★★★★ 4.8 bei 32 Bewertungen













Zubereitung

- Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen für ca 3 Stunden <u>zugedeckt</u> (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) rasten lassen.
- Danach in zwei Teile teilen und diese zu runden Brotlaiben formen. Die Laibe danach mit Wasser besprühen und mit etwas Mehl besieben.
- Danach sofort im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca 45 Minuten backen.



Gebackenes Brot bewahre ich immer gerne in einer <u>Brotdose</u> <u>aus Emaille</u> auf. So bleibt es länger frisch.



Zutaten FÜR 2 BROTE

TEIG

150 g	Naturjoghurt
200 g	lauwarmes Wasser
300 g	Dinkelbrotmehl 1600
150 g	Roggenmehl 960
50 g	Dinkelmehl 700
10 g	Brotgewürz
10 g	Salz
5 g	Germ