

# KRAFTBROT



4.8 bei 36 Bewertungen



20 min



3 h



Heißluft mit  
Dampf



210 Grad



45 min

## Zubereitung

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



Gebackenes Brot bewahre ich immer gerne in einer Brotdose aus Emaille 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