

# KRAFTBROT

★★★★★ 4.9 bei 27 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## 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 Emaile 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