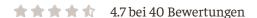
KRUSTENKERNBROT

















Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen für ca. 1 Stunden <u>zugedeckt</u> (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) rasten lassen.

- Den Teig zu einem ovalen Brotlaib formen und mit Wasser besprühen.
- Die Saaten am besten in einem großen Teller vermengen und das Brot darin wälzen.
- Das Brot nochmals auf einem mit Backpapier belegten Backblech für 20 Minuten gehen lassen.
- Währenddessen den Backofen vorheizen. Nach der Rastzeit den Brotlaib je nach Wunsch einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft ca 40 Minuten mit viel Dampf backen.



Zutaten Für 1 Brot

TEIG

200 g	lauwarmes Wasser
150 g	Roggenmehl 960
150 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	Weizenmehl 700
100 g	Naturjoghurt
10 g	Salz
5 g	Brotgewürz
10 g	Germ

ZUM WÄLZEN

Sesam Haferflocken Leinsamen