

# KRUSTENKERNBROT

★★★★★ 4.8 bei 57 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen für ca. 1 Stunden zugedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) rasten lassen.
- 2 Den Teig zu einem ovalen Brotlaib formen und mit Wasser besprühen.
- 3 Die Saaten am besten in einem großen Teller vermengen und das Brot darin wälzen.
- 4 Das Brot nochmals auf einem mit Backpapier belegten Backblech für 20 Minuten gehen lassen.
- 5 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