MEIN ERSTES BROT | HAUSBROT

4.9 bei 386 Bewertungen

1 h 45 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 45 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.

2. Danach den Teig in zwei Teile teilen und diese nochmals gut durchkneten.

3. Aus den Teilen runde Laibe formen und die Brote ungefähr 10 Minuten rasten lassen.

4. Zum Schluss mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Anstatt des Wassers kann man als Flüssigkeit auch Molke, Buttermilch oder Joghurt, gemischt mit Wasser, verwenden. So bekommt man ganz einfach einen anderen Geschmack ins Brot.

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

675 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenbrotmehl 1600
500 g	Roggenmehl 960
20 g	Salz
1 TL	Brotgewürz
20 g	frische Germ