

# MEIN ERSTES BROT | HAUSBROT



★★★★★ 4.9 bei 370 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)  
(<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.

## 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



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.