

MEIN ERSTES BROT

★★★★★ 4.9 bei 163 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2 Danach den Teig in zwei Teile teilen und diese jeweils nochmals gut durchkneten.
- 3 Aus den Teilstücken runde Laibe formen und die Laibe ungefähr 10 Minuten rasten lassen.
- 4 Zum Schluss mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten bei Heißluft mit viel Dampf backen.



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

Backen
mit
Christina



Zutaten

2 BROTE

TEIG

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