MISCHBROT

5 bei 61 Bewertungen

1 h 40 min | Germteig | 1 h | Heißluft | 220 Grad



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten – dazu Wasser gemeinsam mit Dinkelmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/dinkelmehl-900/) , Weizenbrotmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenbrotmehl-1600-mehlpaket-2/) und Roggenmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/roggenmehl-960/) in eine Schüssel geben. Danach Brotgewürz, Salz, frische Germ und Sauerteigpulver (https://www.backenmitchristina.at/produkt/sauerteigpulver/) (falls ihr dieses nicht zu Hause habt könnt ihr es auch weglassen) dazugeben und zu einem eher weiche Teig kneten.

2. Den Teig zu einem Brotlaib formen, diesen in ein Gärkörbchen (https://www.backenmitchristina.at/produkt/gaerkoerbchen-rund/) legen und zugedeckt ungefähr 30-60 Minuten gehen lassen.

3. Nun das Brot auf ein Backblech stürzen – nach Wunsch den Brotstempel (https://www.backenmitchristina.at/produkt/brotstempel/) draufdrücken – und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Heißluft mit Dampf für ca. 55 Minuten backen.

ZUM BROTSTEMPEL - ANLEITUNGSVIDEO
https://youtu.be/bvclgwabbsa

4. Alternativ kann das Brot auch im Gusseisentopf (https://www.backenmitchristina.at/produkt/gusseisentopf-gross/) oder einem „normalen“ Topf gebacken werden. So bekommt es eine wunderschöne Kruste und man benötigt keinen Dampf zum Backen.

Zutaten

FÜR EIN BROT

TEIG

370 g	Wasser
150 g	Dinkelmehl 900 (oder 700)
180 g	Weizenbrotmehl 1600
150 g	Roggenmehl 960
10 g	Salz
10 g	frische Germ
10 g	Brotgewürz
10 g	Roggensauerteigpulver

Anschließend das Brot gleich aus der Form nehmen, da das Brot sonst zu „schwitzen“ anfängt.