

MISCHBROT MIT SAUERMILCH

★★★★★ 4.9 bei 41 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
zuerst das Wasser und die Sauermilch in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Den Teig halbieren und jedes Teil zu einem länglichen (oder runden) Brot formen.
- 3 Die geformten Brote in mit Roggenmehl bemehlte Gärkörbchen legen und darin 1 Stunde zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen.
- 4 Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf bei 220 Grad ungefähr 40 Minuten backen.



Solltet ihr keine Sauermilch zur Hand haben, dann könnt ihr auch Buttermilch verwenden.



Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

- 250 g lauwarme Sauermilch
- 450 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenbrotmehl 1600
- 250 g Roggenmehl 960
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 10 g frische Germ
- 20 g Salz
- 10 g Brotgewürz

- 2 Gärkörbchen
Roggenmehl zum Bestauben