

# MISCHBROT MIT SAUERMILCH

★★★★★ 4.9 bei 43 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