

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