MISCHBROT MIT SAUERMILCH

4.9 bei 45 Bewertungen

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



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

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