

MISCHBROT MIT SAUERMILCH

★★★★★ 5 bei 19 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten den Brotteig zubereiten: Dazu das Wasser und die Sauermilch in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten dazugeben.
- 2 Mit Hilfe einer Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten (Knetzeit: ca. 7 Minuten).
- 3 Den Teig in zwei Teile teilen und jedes Teil zu einem länglichen (oder runden) Brot formen.
- 4 Den geformten Teig in ein – mit Roggenmehl bemehltes – Gärkorbchen legen und darin 1 Stunde zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 5 Den Backofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen.
- 6 Das Brot aus dem Gärkorbchen auf ein Backblech stürze und im vorgeheizten Backofen ungefähr 40 Minuten backen.



Brot soll immer mit viel Dampf gebacken werden. Dazu einfach ein paar Eiswürfel auf den heißen Ofenboden oder auf ein heißes Backblech „leeren“.



Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

TEIG

250 g	lauwarme Sauermilch
450 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenbrotmehl
250 g	Roggenmehl
250 g	Dinkelvollkornmehl
10 g	Germ
20 g	Salz
10 g	Brotgewürz
	Gärkorbchen
	Roggenmehl zum Bestauben