MUTTERTAGSBROT

5 bei 9 Bewertungen

15 min | Germteig | 1 h | Heißluft | 210 Grad | 45 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Joghurt und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten, zu einem runden Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde darin rasten lassen.

2. Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Zum Bemehlen des Gärkörbchens habe ich Roggenmehl verwendet.

Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

BROTTEIG

120 g	Naturjoghurt
250 g	lauwarmes Wasser
350 g	Weizenbrotmehl 1600
150 g	Roggenmehl 960
10 g	Salz
5 g	Brotgewürz
10 g	frische Germ

1 Gärkörbchen mit Herz