

# RATZ FATZ VOLLKORNBROT

★★★★★ 4.8 bei 268 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



55 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



50 min

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) das Wasser in eine Rührschüssel geben. Die beiden Mehle, Salz, Essig und Germ dazugeben und zu einem weichen Germteig vermischen (dieser Teig muss nicht geknetet werden).
- 2** Den Teig gleich (mit Hilfe einer Teigkarte) in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Danach mit Wasser besprühen und mit Haferflocken (oder auch anderen Körnern) bestreuen.
- 3** Nun das Brot in den kalten Backofen stellen und den Ofen auf 220 Grad einstellen. Das Brot für ca. 50 Minuten am besten mit viel Dampf backen.



## Zutaten

### FÜR 1 KASTENFORM (25 CM)

#### TEIG

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 420 g | lauwarmes Wasser                |
| 300 g | Dinkelvollkornmehl<br>nach Wahl |
| 200 g | Vollkornmehl nach<br>Wunsch     |
| 10 g  | Salz                            |
| 10 g  | frische Germ                    |
| 1 EL  | Essig                           |

#### ZUM BESTREUEN

Haferflocken