RATZ FATZ VOLLKORNBROT

4.8 bei 275 Bewertungen

20 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 50 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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 nach Wahl
200 g	Vollkornmehl nach Wunsch
10 g	Salz
10 g	frische Germ
1 EL	Essig

ZUM BESTREUEN

Haferflocken