SONNENBROT

4.9 bei 68 Bewertungen

1 h 50 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 45 min



Brot ist ein wunderschönes, herrlich duftendes Mitbringsel, über das sich jeder freut. Und wenn es dann auch noch ein Brot mit strahlender Sonne darauf ist, umso besser!

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz, Sonnenblumenkerne, Haferflocken und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten, zu einem runden Laib formen und in ein gut mit Roggenmehl bemehltes Gärkörbchen legen. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten im Gärkörbchen rasten lassen.

2. Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Das Gärkörbchen mit Sonne findet ihr ab jetzt auch in meinem Shop. Natürlich könnt ihr auch ein rundes oder ovales Gärkörbchen verwenden.

Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

BROTTEIG

350 g	lauwarmes Wasser
350 g	Weizenbrotmehl 1600
100 g	Roggenmehl 960
10 g	Brotgewürz
10 g	Salz
10 g	frische Germ
50 g	Sonnenblumenkerne
50 g	Haferflocken

1 Gärkörbchen mit Sonne
Roggenmehl zum Bestreuen