

VOLLKORNBROT



4.8 bei 99 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 40 min



Germteig



220 Grad

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten – dazu alles in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren. Danach zugedeckt ungefähr 30-60 Minuten gehen lassen.
- 2 Danach den weichen Teig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und je nach Wunsch bestreuen.
- 3 Nun das Brot im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad für ca. 55 Minuten backen.
- 4 Anschließend das Brot gleich aus der Form nehmen, da das Brot sonst zu "schwitzen" anfängt.



Zutaten

FÜR KASTENFORM

TEIG

450 g	Wasser
260 g	Dinkelvollkornmehl
100 g	Weizenvollkornmehl
140 g	Roggenvollkornmehl
10 g	Salz
10 g	frische Germ
1 TL	Honig