

VOLLKORNBROT AUS DINKEL UND WEIZEN



★★★★★ 4.9 bei 63 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.
Anschließend die beiden Mehle, Haferflocken, Salz, Honig und Germ dazugeben. Kurz zu einem Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Danach nochmal kurz durchkneten (vorsichtig, denn der Teig ist eher weich) und in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen. Mit Wasser besprühen und mit Haferflocken bestreuen.
- 3** Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für ca. 55 Minuten backen.
- 4** Anschließend gleich aus der Form nehmen, da das Brot sonst zu „schwitzen“ anfängt.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM

TEIG

- | | |
|-------|--------------------|
| 450 g | lauwarmes Wasser |
| 300 g | Dinkelvollkornmehl |
| 200 g | Weizenvollkornmehl |
| 80 g | Haferflocken |
| 10 g | Salz |
| 10 g | frische Germ |
| 1 TL | Honig |

Haferflocken zum Bestreuen