

VOLLKORNBROT AUS DINKEL UND WEIZEN

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 46 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Danach nochmal kurz durchkneten (vorsichtig, denn der Teig ist eher weich) und in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen.
- 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
300 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Weizenvollkornmehl
80 g	Haferflocken
10 g	Salz
10 g	frische Germ
1 TL	Honig