

VOLLKORNBROT AUS DINKEL UND WEIZEN

★★★★★ 4.9 bei 55 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<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