

# VOLLKORNBROT – EIN GRUNDREZEPT



★★★★★ 4.9 bei 73 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und mit Haferflocken bestreuen. Ich hab dafür eine meiner Lieblingsformen – die 3-in-1 Backform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/>) verwendet
- 3 Danach im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad mit viel Dampf für ca. 50 Minuten backen.
- 4 Anschließend das Brot gleich aus der Form nehmen, da das Brot sonst zu "schwitzen" anfängt.

## Zutaten

### 1 KASTENFORM

#### TEIG

- |       |                          |
|-------|--------------------------|
| 400 g | Wasser                   |
| 500 g | Vollkornmehl nach Wunsch |
| 10 g  | Salz                     |
| 10 g  | frische Germ             |
| 40 g  | Körndlmix                |

#### ZUM BESTREUEN

- |      |              |
|------|--------------|
| 30 g | Haferflocken |
|------|--------------|