

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 |
|------|--------------|