

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
------	--------------