VOLLKORNBROT – EIN GRUNDREZEPT

4.8 bei 85 Bewertungen

1 h 10 min | Germteig | 30 min | Heißluft | 210 Grad | 50 min



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