

WEIZENBROT MIT HERZ

★★★★☆ 4.6 bei 44 Bewertungen



Brot ist ein wunderschönes, herrlich duftendes Mitbringsel über das sich jeder freut. Verwendet man zum „Gehen Lassen“ noch das Herz Gärkörbchen wird das Geschenk noch ein wenig besonderer

Zubereitung

- 1 Das Wasser in eine Rührschüssel geben, das Weizenbrotmehl, Weizenvollkornmehl, Salz, Germ und Brotgewürz dazugeben und zu einem Germteig verkneten.
- 2 Den Teig anschließend zu einem runden Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten im Gärkörbchen rasten lassen.
- 3 Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.



Das Gärkörbchen mit Herz findet ihr jetzt in meinem Shop, natürlich könnt ihr alternativ auch ein rundes oder ovales Gärkörbchen verwenden

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

BROTTEIG

- 350 g lauwarmes Wasser
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 350 g Weizenbrotmehl 1600
- 10 g Brotgewürz
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ