WEIZENBROT MIT HERZ

4.5 bei 72 Bewertungen

1 h 40 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 45 min



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

Zubereitung

1 Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten, zu einem runden Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten darin rasten lassen.

2 Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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

Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

BROTTEIG

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

1 Gärkörbchen mit Herz