

# WINTER KRAFTBROT



4.8 bei 45 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Nadja Hudovernik

## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach aus dem Teig einen länglichen Wecken formen. Diesen in eine Kastenform legen, mit Wasser besprühen und mit Dinkelflocken bestreuen.
- 3 Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft für ca. 50 Minuten mit viel Dampf backen.



## Zutaten

### 1 KASTENFORM

#### TEIG

300 g	Wasser
200 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Einkorn-Vollkornmehl
100 g	Roggenmehl 960
100 g	Buttermilch
10 g	Salz
10 g	frische Germ
5 g	Brotgewürz

#### ZUM BESTREUEN

30 g	Dinkelflocken
------	---------------