

# 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