

ZUCCHINIBROT

★★★★★ 4.9 bei 80 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Das Wasser in eine Rührschüssel geben, das Weizenbrotmehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenbrotmehl-1600-mehlpaket-2/>), Weizenmehl (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700-5kg/>) und), Zucchini (halb grob/halb fein geraspelt), Salz, Germ, Brotgewürz (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/brotgewuerz-250-g/>), Haferflocken, Sonnenblumenkerne und geschrottete Leinsamen dazugeben und zu einem weichen Germteig verkneten.
- 2 Teig anschließend zu zwei runden Laiben formen und in bemehlte Gärkörbchen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/gaerkoerbchen-rund/>) legen. Dann zugedeckt ca. 45 Minuten im Gärkörbchen rasten lassen.
- 3 Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

BROTTEIG

350 g	Wasser
300 g	Weizenmehl 700
350 g	Weizenbrotmehl
300 g	Zucchini
15 g	Salz
10 g	Brotgewürz
30 g	Haferflocken
30 g	geschrotete Leinsamen
30 g	Sonnenblumenkerne
10 g	frische Germ