ZUCCHINIBROT

4.9 bei 83 Bewertungen

2 h 20 min | Germteig | 1 h | Heißluft mit Dampf | 220 Grad | 45 min



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