

Diener

Die Küche

Vollkornbrot

<https://www.diener.cc/rezepte/vollkornbrot/>

Zutaten:

500 g Roggenvollmehl
400 g Weizenvollmehl
100 g Weizenmehl Type 700
20 g Germ
100 g Sauerteig
2 geh. TL Salz
1 El. Brotgewürz
ca. 600 – 700 ml Wasser

Zubereitung:

Die Mehle mit Salz und Brotgewürz vermischen, die aufgelöste Germ, den Sauerteig und das Wasser hinzufügen und zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten, aufgehen lassen und noch einmal durchkneten, dann zur gewünschten Form ausformen. Nochmals aufgehen lassen und backen.

Backen:

Bei höchster Stufe ca. 15 Minuten (bis das Brot hellbraun ist) backen, danach auf 180°C zurückschalten und ca. 1 Stunde fertigbacken.

Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: office@diener.cc