

Mehrkornbrot

Zutaten für eine kleine Kastenform

- 200g Weizenvollkornmehl
- 175g Weizenmehl Type 550
- 125g 5-Korn-Mischung (etwas mehr zum Bestreuen)
- 10g Hefe
- 10g Salz
- 300ml Wasser (original 340ml)

Zubereitung

Mehle mit den Körner vermengen. Mit den Fingern die Hefe hineinreiben. Salz und Wasser zugeben und mit der Küchenmaschine für 5 Minuten kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für 1h ruhen lassen.

Den Teig zu einem ovalen Laib falten. Etwas anfeuchten, in der Körnermischung wälzen. In eine gebutterte kleine Kastenform legen und 1h ruhen lassen.

Den Ofen auf 250° vorheizen. Das Brot für 25 Minuten backen.