

Weizenvollkornbrot

Zutaten für eine kleine Kastenform

Für den Starter

- 250g Weizenvollkornmehl
- 250ml Wasser
- 5g Hefe

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und mit dem Mehl verkneten. Für 3-5 Stunden abgedeckt stehen lassen.

Für den Teig

- 250g Weizenvollkornmehl
- 10g Salz
- 80ml Wasser
- 5g Hefe

Die Hefe im Wasser auflösen und zusammen mit Mehl und Salz zum Starter geben. Mit der Küchenmaschine für 2 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen. Abgedeckt für 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu einem ovalen Laib falten. In eine gebutterte Kastenform geben und abgedeckt für 1h ruhen lassen.

Den Ofen auf 250° vorheizen. Das Brot mit etwas Vollkornmehl bestäuben und für 35 Minuten backen.