Weizenvollkornbrot

Frisches Weizenvollkornbrot ist der Knaller. Wenn es noch leicht warm ist, schmeckt es am leckersten. Mit diesem Rezept ist Brot backen kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,1 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für den Starter

250 g	Weizenvollkornmehl
250 ml	Wasser
5 g	Hefe

Für den Teig

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

Zubereitung

1. Für das Weizenvollkornbrot in einer kleinen Schüssel die Hefe in Wasser auflösen und mit Mehl und Salz vermengen. Am besten in der Küchenmaschine zusammenrühren. So lange kneten lassen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen dann auf eine Arbeitsfläche geben, die vorher mit Mehl bestreut wird.

2. Eine Kugel aus dem Teig formen und diesen mit einem Küchentuch abdecken. Nun muss der Teig ein wenig ruhen. Nach circa 15 Minuten eine Kastenform ausfetten und den Teig hineingeben. Diesen noch mal abdecken und eine weitere Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 250°C vorheizen und das Brot nach der Ruhezeit für ungefähr 35 Minuten

ausbacken.

Tipp

Das milde aber dennoch aromatische Weizenvollkornbrot lässt sich auch im warmen Zustand gut schneiden. Aber auch am nächsten Tag schmeckt es noch genauso gut, wie gleich nach dem Backen.