

Vollkornlaib

Zutaten

600 g Roggenvollkornmehl
400 g Weizenvollkornmehl
1 Würfel Germ (Hefe)
15 g Sauerteigextrakt
3 TL Salz
800 ml Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Danach etwa eine 1/2 Std. rasten lassen.

Einen Brotlaib formen und diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Heißluft, 240° Grad - 10 min.

Danach auf 180° Grad zurückdrehen und weitere 50 min. backen.

