

Rezept

Dunkles Mischbrot mit Weizenkeimen

Ein Rezept von Dunkles Mischbrot mit Weizenkeimen, am 03.06.2025

Zutaten

150 g Roggenvollkornmehl	150 g Roggen-Sauerteig
1 ½ TL Salz	350 g Weizenmehl Type 812
35 g Weizenkeime	1 ½ EL Gerstenmalzextrakt
1 ½ TL Brotgewürz (gemahlen)	Mehl zum Arbeiten und Fett für die Form
Brotbackform (2 l)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (850 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Das Roggenmehl in eine Schüssel füllen, den Sauerteig, knapp 300 ml warmes Wasser und das Salz zugeben, alles zu einem weichen Teig verrühren und zugedeckt sehr warm (ca. 28°) 4-5 Std. ruhen lassen.
2. Das Weizenmehl und die Weizenkeime, den Malzextrakt und das Brotgewürz zugeben, alles vermischen und mindestens 10 Min. gut kneten, bei Bedarf noch etwas Mehl untermischen. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt 2-3 Std. gehen lassen.
3. Eine Brotbackform (ca. 2 l) ausfetten, dünn mit Mehl ausstreuen, das überschüssige Mehl aus der Form schütten. Den Teig einfüllen und mit angefeuchteten Händen glatt streichen. Mit einem leicht feuchten Tuch abgedeckt 1-2 Std. gehen lassen, bis der Teig doppelt so dick geworden ist.
4. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen, eine hitzefeste Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen. Das Brot längs einschneiden und in den heißen Ofen (Mitte) stellen, kräftig besprühen und 15 Min. backen. Die Hitze auf 200° (Umluft 180°) zurückschalten, Brot wieder besprühen und noch ca. 45 Min. backen, bis die Oberfläche gut gebräunt ist. Zwischendurch ab und zu mit Wasser besprühen.
5. Das Brot kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz abkühlen lassen. Am besten erst am nächsten Tag anschneiden.