

# Feinbrot

## Mildes Feinbrot mit Weizen- & Roggenvollkornmehl

Es war mal wieder Zeit für ein frisches Brot und diesmal gab es ein einfaches Feinbrot mit Weizen- und Roggenvollkornmehl. In Deutschland gab es im Supermarkt immer diese Pfundsschnitten, welchen das Feinbrot sehr nahe kommt. So backe ich uns die Pfundsschnitten quasi selbst, da es diese hier nicht zu kaufen gibt. Die Zubereitung ist super simpel und das fertige Brot richtig lecker.

Das Weizenmehl welches ich verwendet habe war Type 550. Unser Roggenvollkornmehl hat leider keine Nummer. Das Weizenmehl könnt ihr auch durch Weizenvollkorn- oder Dinkelmehl ersetzen. Eventuell benötigt ihr dann aber wenig mehr Flüssigkeit. Optional könnt ihr etwas Brotgewürz an den Teig geben, das ist aber reine Geschmackssache. Den Essig schmeckt man nach dem Backen nicht heraus, trotzdem verleiht er dem Brot eine tolle Note. Den Honig könnt ihr wie immer auch durch Zucker ersetzen, oder komplett weglassen.

---

---

## **Frisches Feinbrot – Pfundsschnitten zum Selberbacken**

Für das Feinbrot zuerst das Weizenmehl zusammen mit dem Roggenmehl in eine Schüssel geben und gut vermengen. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefe, den Zucker und das Wasser in die Mulde geben und gut verrühren. Etwas Mehl vom Rand über die Mitte streuen und das Ganze für etwa 10-15 Minuten stehen lassen. Das Salz und den Essig dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. In 8 gleichgroße Portionen teilen und zu runden Kugeln schleifen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze senken und das Brot für weitere 40 Minuten fertig backen.□

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN**



**Dinkel-Joghurt-Brot**



**Protein Pfannenbrot mit Käse**



**Einfaches Weizen-Sauerteigbrot**



## **Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



## **Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



## **Luftige Weizenbrötchen**



## **Dinkel-Zwiebel-Baguette**



## Laugenkonfekt

---

## MEIN REZEPTBUCH

Das Rezeptbuch zum Selberschreiben – Deine 150 Lieblingsrezepte im eigenen DIY Kochbuch



[mehr Infos zum Buch](#)

---

**TOLLE BROTTBACKFORMEN FINDET IHR HIER**

---

---