

Helles Körnerbrot

Helles Körnerbrot frisch aus dem Backofen

Es war mal wieder Zeit für ein frisches Brot und dieses Mal gab es ein helles Körnerbrot. Weil ich Lust auf ein Körnerbrot hatte und mein dunkles Mehl leider alle war, habe ich einfach Weizenmehl verwendet. Das war gar nicht schlecht und das fertige Brot super lecker. Die helle Farbe ist für ein Körnerbrot definitiv gewöhnungsbedürftig. Aber Konsistenz und Geschmack waren richtig gut.

Gebacken habe ich das Brot mit Weizenmehl Type 405. Weizenmehl Type 550 war leider auch leer, deshalb musste da auch so funktionieren. Das Weizenmehl Type 405 könnt ihr aber auch durch Type 550, Weizenvollkorn- oder Dinkelmehl ersetzen. Eventuell benötigt ihr dann aber wenig mehr Flüssigkeit. Mein Körner-Mix ist fertig gekauft und beinhaltet Sesam, Mohn, Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne. Hier könnt ihr einfach die Kerne und Samen verwenden, die ihr gerne mögt. Optional könnt ihr an euren Teig auch etwas Brotgewürz geben, das ist aber reine Geschmackssache. Ebenso der Essig. Man schmeckt ihn nach dem Backen nicht heraus, trotzdem verleiht er dem Brot eine tolle Note.

Frisches Weizen-Körnerbrot ganz einfach selber machen

Für das Körnerbrot zuerst die Hefe zusammen mit dem Zucker und

dem Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Das Mehl, den Essig, den Körner-Mix und das Salz dazu geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den fertigen Teig abgedeckt 90 Minuten gehen lassen. Nachdem der Teig schön aufgegangen ist, etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig auf die bemehlte Fläche geben. Nur ganz kurz leicht kneten und zu einem großen, oder zwei kleinen Laiben formen.

Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt für weitere 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Dabei ein Schälchen mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und mit erhitzen. Das Brot im vorgeheizten Backofen für etwa 45-50 Minuten 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
Lieblilngsrezepte im eigenen DIY Kochbuch



[mehr Infos zum Buch](#)

TOLLE BROTBÄCKFORMEN FINDET IHR HIER

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
