

Rustikales Mischbrot

Rustikales Mischbrot mit herrlicher Kruste

So ein leckeres rustikales Mischbrot geht eigentlich immer und ist zumindest bei uns zu Hause, ein beliebtes und oft gebackenes Brot. Super einfach in der Zubereitung, super im Geschmack und dazu noch recht wandelbar. Ich liebe solche Brote □ Nichts gegen ein gutes Brot mit langer Teigführung. Das ist schon was richtig gutes und das Ergebnis auch klasse, manchmal habe ich aber einfach nicht die Zeit dafür und da kommen mir dann die "schnellen" Brotrezepte zu gute.

Bei diesem Mischbrot geht der Teig nur gute 2 1/2 Stunden. Das ist nicht wirklich kurz, dauert aber auch keine 12 Stunden. Das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen. Ein leckeres und super knuspriges Brot, mit tollem Geschmack.

Knuspriges Rustikales Mischbrot mit Weizen- & Roggen-Vollkornmehl

Für das Mischbrot werden zuerst die Hefe, das Wasser und der Sirup miteinander verrührt. Dann kommen die restlichen Zutaten dazu und alles wird zu einem gleichmäßigen Teig verknetet. Dieser darf dann gute 2 Stunden ruhen, bevor es weiter geht. Anschließend wird der Teig kurz geknetet, zu einem Laib geformt und auf ein Blech gegeben. Nun darf sich das Brot noch einmal für etwa 30-45 Minuten entspannen, bevor es gebacken wird.

Den Backofen heize ich vor und stelle dabei ein feuerfestes Schälchen mit Wasser auf den Boden des Ofens. Dann kommt das

Brot in den vorgeheizten Backofen, wo es für etwa 1 Stunde gebacken wird. Wenn ihr euch nicht sicher seid, ob euer Brot durch ist, einfach den „Klopftest“ machen. Hört sich das Brot beim Klopfen auf die Unterseite hohl an, ist es fertig. Das fertige Brot auf einem Kuchenrost oder Ähnlichem gut auskühlen lassen, damit es beim Schneiden nicht kaputt geht.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



[mehr Infos zum Buch](#)