

14. Mai 2009

# Kefirvollkornbrot

*Zur Abwechslung mal ein eigenes Rezept. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: ein würziges Brot mit dünner Kruste und kompakter weicher Krume.*

## Hauptteig

- 200 g Roggenvollkornmehl
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl 1050
- 10 g Roggenmalz
- 20 g Backmalz
- 20 g Weizenmalzschrot
- 7 g Trockenhefe
- 350-400 ml Kefir
- 1-2 Teelöffel Salz
- Körnermischung

Da ich wenig Zeit hatte und auf einen Vorteig verzichten musste, habe ich einfach alle Zutaten bis auf Salz und die Körner zusammengeknetet und ca. 40 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend nochmals kneten und dabei Salz und die Körnermischung zugeben. Den Teig in einen mit Körnern ausgelegten Gärkorb setzen und ca. 60 bis 90 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 250°C vorheizen und das Brot etwa 30-40 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 180°C drosseln.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*

