

Diener

Die Küche

## Vollkornbrot

<https://www.diener.cc/rezepte/vollkornbrot/>

### Zutaten:

500 g Roggenvollmehl  
400 g Weizenvollmehl  
100 g Weizenmehl Type 700  
20 g Germ  
100 g Sauerteig  
2 geh. TL Salz  
1 El. Brotgewürz  
ca. 600 – 700 ml Wasser

### Zubereitung:

Die Mehle mit Salz und Brotgewürz vermischen, die aufgelöste Germ, den Sauerteig und das Wasser hinzufügen und zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten, aufgehen lassen und noch einmal durchkneten, dann zur gewünschten Form ausformen. Nochmals aufgehen lassen und backen.

### Backen:

Bei höchster Stufe ca. 15 Minuten (bis das Brot hellbraun ist) backen, danach auf 180°C zurückschalten und ca. 1 Stunde fertigbacken.

---

#### Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: [office@diener.cc](mailto:office@diener.cc)