DINKEL MISCHBROT

5 bei 27 Bewertungen

1 h 40 min | Germteig | 1 h | Heißluft | 220 Grad



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten – dazu alles in eine Schüssel geben und zu einem eher weichen Teig kneten. Danach zugedeckt ungefähr 30-60 Minuten gehen lassen.

2. Danach den weichen Teig auf eine bemehlt Arbeitsfläche legen und mit einer Teigkarte rechteckig formen.

3. Nun das Brot auf ein Backblech bzw. in die Kastenform heben und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad für ca. 55 Minuten backen.

4. Anschließend das Brot gleich aus der Form nehmen, da das Brot sonst zu „schwitzen“ anfängt.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Natürlich kann das Brot auch zu einem runden Laib geformt werden oder in einer Kastenform gebacken werden.

Zutaten

FÜR KASTENFORM

TEIG

400 g	Wasser
180 g	Dinkelvollkornmehl
180 g	Dinkelbrotmehl
150 g	Dinkelmehl
10 g	Salz
10 g	frische Germ
10 g	Brotgewürz