

EINFACHES DINKEL-ROGGEN BROT | GUSSEISENTOPF

★★★★★ 4.8 bei 56 Bewertungen



20 min



Germteig



2 h



Heißluft

220 Grad



45 min



Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen ca. 60 Minuten rasten lassen. Nach 30 Minuten Gehzeit einen Gusseisentopf – sofern vorhanden – bei 220 Grad Heißluft in den Ofen geben und mitaufheizen.
- 2** Den Teig vorsichtig mit Hilfe von etwas Mehl zu einem runden Brotlaib formen und in den Gusseisentopf legen.
- 3** Das Brot für 45 Minuten bei 220 Grad Heißluft im Topf backen.

Zutaten

1 BROTLAIB

TEIG

350 g	lauwarmes Wasser
	Dinkelbrotmehl
300 g	(alternativ Weizenbrotmehl)
200 g	Roggenmehl 960
10 g	Brotgewürz
10 g	Salz
10 g	Germ