

EINFACHES DINKEL-ROGGEN BROT | GUSSEISENTOPF

★★★★☆ 4.7 bei 47 Bewertungen



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 BROT LAIB

TEIG

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