EINFACHES DINKEL-ROGGEN BROT | GUSSEISENTOPF

4.8 bei 63 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
300 g	Dinkelbrotmehl (alternativ Weizenbrotmehl)
200 g	Roggenmehl 960
10 g	Brotgewürz
10 g	Salz
10 g	Germ