

EINFACHES DINKELBROT

★★★★☆ 4.7 bei 31 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

1 Das Wasser und Joghurt in eine Rührschüssel geben, das Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Salz, Germ und Brotgewürz dazugeben und zu einem eher weicheren, etwas klebrigen Germteig verkneten.

ACHTUNG: Dinkelteige sollten nicht zu lange geknetet werden – sobald sich alle Zutaten zu einer Kugel verbunden haben, ist der Teig fertig.

2 Den Teig anschließend zu zwei runden Wecken oder Laiben formen und in bemehlte Gärkörbchen legen. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten im Gärkörbchen rasten lassen.

3 Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.



Natürlich funktioniert das Rezept auch mit einem runden Gärkörbchen



Zutaten

FÜR 2 BROTE

BROTTEIG

300 g	lauwarmes Wasser
	zimmerwarmes
80 g	Naturjoghurt
380 g	Dinkelvollkornmehl
120 g	Dinkelmehl 700
10 g	Brotgewürz
10 g	Salz
10 g	frische Germ