EINFACHES DINKELBROT

4.5 bei 68 Bewertungen

2 h | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 45 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser und das Joghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. Kurz zu einem weicheren Teig kneten (er wird etwas klebrig sein).

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

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

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

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

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

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

2 Gärkörbchen
Mehl zum Bestauben