LIEBLINGSBROT AUS **DINKEL UND ROGGEN**





* * * * * 4.9 bei 236 Bewertungen











Mhm ... der Duft nach frisch gebackenem Brot kann wirklich süchtig machen - ich bin dieser Sucht schon verfallen und ihr?

Zubereitung

- Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- Danach den Teig in zwei Stücke teilen und nochmals gut durchkneten.
- Anschließend jedes Teil zu einem runden Brotlaib oder länglichen Wecken ausformen, mit Wasser besprühen und nochmals für 10 Minuten rasten lassen.
- Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 40 Minuten mit viel Dampf backen.



Zutaten **FÜR 2 BROTE**

TEIG

700 g	lauwarmes Wasser
400 g	Dinkelmehl
200 g	Dinkelvollkornmehl
400 g	Roggenmehl 960
10 g	Brotgewürz
20 g	Salz
20 g	Germ