

LIEBLINGSBROT AUS DINKEL UND ROGGEN



★★★★★ 4.9 bei 240 Bewertungen



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

Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#)
(<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.
- 2** Danach den Teig in zwei Stücke teilen und nochmals gut durchkneten.
- 3** Anschließend jedes Teil zu einem runden Brotlaib oder länglichen Wecken ausformen, mit Wasser besprühen und nochmals für 10 Minuten rasten lassen.
- 4** 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