LIEBLINGSBROT AUS DINKEL UND ROGGEN

4.9 bei 248 Bewertungen

1 h 20 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 40 min



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

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

Zubereitung

1. 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.

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.