

LIEBLINGSBROT AUS DINKEL UND ROGGEN



★★★★★ 4.9 bei 158 Bewertungen



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

Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 2** Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.
- 3** Danach den Teig in zwei Stücke teilen und jedes Stück nochmals gut durchkneten.
- 4** Anschließend jedes Teil zu einem Brotlaib ausformen, mit Wasser besprühen und nochmals für 10 Minuten gehen lassen.
- 5** Das Brot im vorheizten Backofen bei 210 Grad backen – die gesamte Backzeit beträgt 40 Minuten.



Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

TEIG

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