

LIEBLINGSBROT AUS DINKEL UND ROGGEN

★★★★★ 4.9 bei 244 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/)
(<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