

ROGGENBROT MIT DINKEL

★★★★★ 4.8 bei 100 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Roggenmehl, Dinkelmehl und Weizenbrotmehl in einer Rührschüssel vermischen. Salz, Germ, Sauerteig und Brotgewürz dazugeben und mit dem lauwarmen Wasser zu einem eher weichen Teig verkneten. Den Teig ca. 15-20 Minuten rasten lassen. Anschließend nochmals durchkneten und zu zwei Brotlaiben formen. Die Brotlaibe in einem mit Roggenmehl bestaubten Gärkorbchen nochmals ungefähr 30 Minuten gehen lassen.



- 2 In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad vorheizen.
- 3 Das Brot in den vorgeheizten Backofen geben und mit viel Dampf bei 250 Grad ca. 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 220 Grad reduzieren und das Brot ca. 30-35 Minuten fertigbacken.

Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

TEIG

600 g	lauwarmes Wasser
550 g	Roggenmehl 960
50 g	Weizenbrotmehl 1600
350 g	Dinkelmehl 700
200 g	Sauerteig
10 g	Brotgewürz
20 g	Salz
20 g	frische Germ