# ROGGENBROT MIT DINKEL

4.8 bei 105 Bewertungen

15 h | Sauerteig | Heißluft | 250 Grad | 45 min



## 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 Gärkörbchen 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 |