

# DINKEL ROGGEN LAIB

FÜR 1 BROT

BACKZEIT 45 MINUTEN

---

## Zutaten:

240g Dinkelmehl Type 700  
260g Roggenmehl Type 960  
300g lauwarmes Wasser  
2TL Salz  
1,5TL Bio Brotgewürz geschrotet  
2TL Bio Backmalz  
10g Germ frisch  
10g Butter oder Öl

## So wirds gemacht:

1. Alle Zutaten einwiegen und 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten
2. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen
3. Garkörbchen gut bemehlen, Brotteig hineinlegen und 45 Minuten zugedeckt darin ruhen lassen
4. Backrohr auf 200° Grad Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, Brot mit Wasser besprühen und 45 Minuten backen

*TIPP: Dinkelmehl kann auch durch Weizenmehl ersetzt werden.*