

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.