



DINKEL ROGGEN LAIB

Zutaten für
1 Brot:

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

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