

LIEBLINGSBROT AUS DINKEL UND ROGGEN

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 131 Bewertungen



Mhmmm... der Duft nach frisch gebackenem Brot kann wirklich süchtig machen – ich bin dieser Sucht schon verfallen und ihr?

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 2 Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.
- 3 Danach den Teig in zwei Stücke teilen und jedes Stück nochmals gut durchkneten.
- 4 Anschließend jedes Teil zu einem Brotlaib ausformen, mit Wasser besprühen und nochmals für 10 Minuten gehen lassen.
- 5 Das Brot im vorheizten Backofen bei 210 Grad backen – die gesamte Backzeit beträgt 40 Minuten.



Zutaten

FÜR 2 BROTLAIBE

TEIG

700 g	lauwarmes Wasser
400 g	Dinkelmehl
200 g	Dinkelvollkornmehl
400 g	Roggenmehl
10 g	Brotgewürz
20 g	Salz
20 g	Germ