

Dinkel-Roggen-Brot



1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und in 5 Minuten/Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. 1 Stunde im Mixtopf ruhen lassen.
3. Teig aus dem Mixtopf nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Brotlaib falten.
4. Den Brotlaib in den bemehlten Ofenmeister legen.
5. Laib mit einem scharfen Messer einschneiden.
6. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Bei 220°C 1 Stunde backen.

Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 200 g Roggenmehl Type 1150
- 30 g Backmalz
- 10 g frische Hefe
- 30 g Trockensauerteigpulver
- 16 g Salz
- 520 g Wasser

Benötigtes Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

- 10 Minuten Vorbereitung
- 60 Minuten Gehzeit
- 60 Minuten Backen