



BAUERNBROT / DINKEL-ROGGEN- BROT

Zutaten:

- 350g Dinkelmehl Type 630
- 50g Roggenmehl
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 180 ml warmes Sprudel-Wasser
- 2 TL Salz
- 1 EL Honig
- 100 g Natur-Joghurt

So geht's:

- 1 Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken Aufsatz vermengen. Mindestens 8-10min auf mittlerer Stufe kneten lassen
- 2 Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen. Nun abgedeckt für mindestens 90min an einem warmen Ort, am besten auf der Heizung, gehen lassen.
- 3 Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen nochmals kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Nun das Brot falten: Dafür immer den Teig von außen nach innen kneten, dann bekommt ihr auf der Rückseite eine glatte Oberfläche. Umdrehen, auf ein Backbelch mit Backpapier setzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- 4 Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Nach dem Gehen das Brot mit etwas Wasser bestreichen und für ca. 45-50min backen.
- 5 Nach der Backzeit den Ofen auf 220 Grad Umluft erhöhen und nochmals 10min backen.

- Umluft
- 180 Grad
- ca. 45-50 + 10 min Backzeit

