



Roggen-Dinkelbrot

Zutaten für zwei
Roggen-Dinkelbrote:

1 kg Mehlmischung
Roggen-Dinkelbrot
ca. 740 ml lauwarmes Wasser
(30°C)
20 g Hefe

Zubereitung

Zutaten in der Teigknetmaschine 8-10 Minuten zu einem glattem Teig kneten. Anschließend 20 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe in 2 gleichgroße Stücke teilen und diese zur gewünschten Form aufarbeiten. Nun die fertig geformten Brote nochmals 30-40 Minuten auf dem bemehlten Tisch ruhen lassen.

Nach der Stückgare in den Ofen geben und backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280°C einschießen.
Backzeit 50-60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280°C,
Unterhitze 190°C
Backzeit 50-60 Minuten.
Nach dem Einschießen
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250°C einschießen, nach
10 Minuten auf 210°C schalten
weitere 50 Minuten backen.

Die Mehlmischung finden Sie
unter: www.backdorf.de

1 kg-Packung
302248

€ 2,95

