

Roggen-Dinkel-Brot

Zutaten für 1 Kastenform:

- 300g Roggenmehl
- 200 g Dinkelmehl Typ630
- 2 TL Salz
- 400 ml Wasser
- 1 Päckchen Trockensauerteig
- ½ Würfel frische Hefe oder 1 P. Trockenhefe

Zubereitungszeit: 30 min

Ruhezeit: 4 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Kastenform



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, den eher feuchten Teig ca. 5 min. kneten. Abdecken und wirklich 2 Stunden gehen lassen.

Nach 2 Stunden den Teig abermals gut durchkneten, in eine gut aus gefettete Kastenform geben und erneut abgedeckt min. 1 Std. gehen lassen, bis die Form ausgefüllt ist und im Teig kleine Bläschen zu sehen sind.

In den Backofen geben auf 200 Grad stellen und ca. 40 min backen. Eine Schale mit Wasser füllen und diese mit in den Backofen geben.