

Dinkel Roggen Vollkornbrot

vom Ofenzauberer

Zutaten:

Teig:

100 g am Vortag aufgefrischten Sauerteig

250 g Roggenvollkornmehl

250 g Dinkelvollkornmehl

350 g Wasser

5 g frische, zerkrümelte Hefe

10 g Salz

Gärkörbchen - kein Muss, sorgt aber für eine schöne Form



Zubereitung:

Alle Teigzutaten gut miteinander verkneten.

Den Teig in die leicht geölte mittlere Edelstahl Rührschüssel geben und abgedeckt 45 Minuten lang gehen lassen.

Sodann den Teig auf der leicht bemehlten Teigunterlage länglich formen und mit dem Schluss nach unten in ein gut mit Roggenvollkornmehl ausgestreutes Gärkörbchen legen. Nochmals 30 min. abgedeckt ruhen lassen. Dabei den Backofen mit dem Ofenzauberer plus auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den heißen Stein aus dem Ofen holen. Jetzt den Teig aus dem Gärkörbchen auf den Stein geben und zurück in den Ofen stellen.

Sofort die Temperatur auf 210°C zurückdrehen und Brot in ca. 40 min. auf Sichtkontakt fertig backen.

Nach der Backzeit das Brot sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Ofenzauberer, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN