

DINKEL MISCHBROT



Zutaten

FÜR KASTENFORM

TEIG

400 g	Wasser
180 g	Dinkelvollkornmehl
180 g	Dinkelbrotmehl
150 g	Dinkelmehl
10 g	Salz
10 g	frische Germ
10 g	Brotgewürz

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten – dazu alles in eine Schüssel geben und zu einem eher weichen Teig kneten. Danach zugedeckt ungefähr 30-60 Minuten gehen lassen.
- 2** Danach den weichen Teig auf eine bemehlt Arbeitsfläche legen und mit einer Teigkarte rechteckig formen.
- 3** Nun das Brot auf ein Backblech bzw. in die Kastenform heben und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad für ca. 55 Minuten backen.
- 4** Anschließend das Brot gleich aus der Form nehmen, da das Brot sonst zu "schwitzen" anfängt.