

# DINKEL-WEIZEN KNUSPERBROT



## Zutaten

### FÜR 2 BROTLAIBE

#### TEIG

700 g	lauwarmes Wasser
300 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Dinkelmehl 700
500 g	Weizenbrotmehl
10 g	Brotgewürz
20 g	Salz
20 g	frische Germ

Für den Germteig zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Anschließend nochmals vorsichtig mit Hilfe von etwas Mehl durchkneten und zu zwei Brotlaiben formen.

Die Brotlaibe in bemehlte Gärkörbchen legen und darin nochmals ungefähr 15 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen, in den vorgeheizten Backofen einschießen und mit viel Dampf 15 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und die Brote ca. 35 Minuten fertig backen.

2 Gärkörbchen

Roggenmehl zum Bemehlen