

Dinkelvollkornbrot

Zutaten:

1 kg Dinkelvollkornmehl
30 g Backmalz
15 g Hefe
24 g Salz
20 g Brotgewürz
600 ml Wasser



Zubereitung:

Dinkelmehl mit Backmalz vermischen.

In der Mitte eine Kuhle bilden, dort die Hefe hineinkrümeln.

Am äußeren Schüsselrand Salz und Gewürze zugeben.

Ein wenig Wasser über die Hefe gießen mit einem Löffel die Hefe verrühren, bis sie sich aufgelöst hat und mit dem Mehl einen Brei bildet.

Die Kuhle zuschaukeln, einen Teil des restlichen Wassers zugeben und den Teig von der Knetmaschine zusammenarbeiten lassen.

Nach und nach das restliche Wasser zugeben.

15 Minuten kneten lassen, bis sich ein runder Teigloß gebildet hat.

Diesen mit einem Handtuch abgedeckt mindestens 2 Stunden, besser aber über Nacht ruhen lassen.

Zum Weiterverarbeiten den Teigling formen, in ein Gärkorbchen geben und weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Danach auf ein Backblech stürzen, das Brot einschneiden und mit Wasser benetzt backen.

Im vorgeheizten Backofen

15 Minuten bei 200° C danach auf 180°C herunterschalten und weitere 45 Minuten backen.