

Grieß-Flocken-Brot

Zutaten:

150 g Weizengrieß
200 g Dinkelflocken
650 g Dinkelmehl, fein
30 g Backmalz
3 g Brotgewürz
23 g Salz
23 g Hefe
700 ml Wasser



Zubereitung:

Alle Zutaten mit der Knetmaschine 10- 15 Minuten kneten.

Den Teig über Nacht (mindestens aber 2 Stunden) ruhen lassen.

Ein Brot formen und auf einem bemehlten Brett nochmals 5-10 Minuten ruhen lassen.

Das Brot vor dem Einschließen einschneiden.

Bei 200 °C einschließen

nach 15 Minuten auf 180 °C zurückschalten und weitere 30 Minuten backen.