

Dinkel- Roggen-Brot

DAS WIRD GEBRAUCHT:

150 g Dinkelmehl 630
150 g Roggenmehl 1150
300 g Weizenmehl 550
1 Würfel Hefe (40 g)
2 TL Roggen Sauerteig Extrakt
1 Prise Zucker
2 TL Brotgewürz
2 TL Salz
30 ml Apfelessig
350 ml Wasser lauwarm

EIN REZEPT VON:

Dani Heimann-Barocha

AUS:

Bierstadt jetzt Bundorf

TIPPS:

SO GEHT'S:

Hefe im Wasser auflösen. Die Mehle vermischen,
alle Zutaten hinzufügen
und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Den Teig ca. 60 Minuten ruhen und gehen lassen.
Backofen auf 220°C vorheizen.
Brotbacktopf einfetten und ausmehlen oder Backblech mit Backpapier belegen.
Teig mehrmals zur Mitte falten, einen Brotlaib formen
und nach Belieben einschneiden.
Im Brotbacktopf geschlossen 60 Minuten oder
auf dem Backblech 45 Minuten backen.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.