

Dinkelbrot – Rezept zum Ausdrucken

Zutaten:

200 g Wasser (lauwarm)	150 g Joghurt 1,5% Fett*	5 g frische Hefe oder 2 g Trockenhefe
50 g Dinkelmehl Typ 630	450 g Dinkelvollkornmehl	12 g Salz
2 TL Sesamsaat	2 TL Brotgewürz (Koriander, Fenchel, Kümmel)	
ca. 50 g Mehl für die Arbeitsfläche		

* Alternativ 350 g lauwarmes Wasser (ohne Joghurt).

So einfach geht es:

1. Wasser und Joghurt abwiegen und die Hefe darin auflösen.
2. Trockene Zutaten mit einem Esslöffel vermischen (oder direkt in der Küchenmaschine).
3. Flüssigkeit zugeben und 3–4 Min. kneten, bis alles Mehl gebunden ist. Nicht länger kneten – das mag Dinkelmehl nicht.
4. Teig abgedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
5. Danach kurz durchkneten, auf bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem runden Laib formen und mit der glatten Seite nach oben in eine Form mit Deckel auf Backpapier legen. Mit Folie abdecken.
6. Form in den Kühlschrank (6–8 °C) stellen, ca. 8 Std. gehen lassen.
7. Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, Rost mittig. Teig einschneiden.
8. Mit Deckel 30 Min. bei 250 °C backen. Deckel abnehmen (Achtung heiß), Temperatur auf ca. 200 °C reduzieren, weitere 20 Min. backen.
9. Nach insgesamt 50 Min. Backzeit auf Rost 1 Std. auskühlen lassen.
10. Anschneiden, genießen – passt zu Süßem und Herzhaftem.

Hinweis:

Bitte vollständig auskühlen lassen, sonst lässt es sich schwer schneiden und trocknet schneller aus.