

Rezept: Dinkelmischbrot

Zutaten für zwei mittlere oder einen großen Laib



Vorteig:

- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 5 g frische Bio-Hefe
- 250 ml Leitungswasser

Hauptteig:

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 150 g Weizenmehl (Typ 550)
- 10 g frische Bio-Hefe
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Rohrzucker
- 1,5 TL Salz
- 180-200 ml Leitungswasser

Anleitung:

1. Vorteig zubereiten: Am Abend bevor ihr das Brot backen möchtet die Vorteigzutaten in eine Schale geben: Als erstes die Hefe in dem Wasser gut lösen, dazu das Mehl geben und alles zusammen vermischen. Die Schale mit einem sauberen Geschirrtuche oder Bienenwachstuch abdecken und bei Raumtemperatur (~18-22°C) für ca. 10-12 Stunden stellen

**Sollte das Brot später gebacken werden, dann ist der Vorteig im Kühlschrank aufzubewahren.*

2. Hauptteig zubereiten: Hefe im Wasser lösen und mit Pflanzenöl und Zucker verrühren.
3. Dinkelvollkornmehl und Weizenmehl mit Salz vermischen.
4. Die Mehlmischung mit der Hefelösung und dem Vorteig vermengen und ca. 10-15 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

**Der Teig sollte weich aber noch elastisch sein. Wenn er zu klebrig ist, kann man etwas Mehl hinzugeben.*

5. Zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat (ca. 120 Minuten).
6. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, nimmt man ihn aus der Schale und legt ihn auf eine saubere leicht bemehlte Arbeitsfläche. Hier nochmal ca. 5 Minuten kräftig kneten, zu einem Laib formen und in die gefettete Kastenform oder Brotbackform geben.
7. Zugedeckt ca. 90-120 Minuten ruhen lassen.
8. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

**Optional: Ein feuerfestes Gefäß auf den Boden des Backofens stellen. Sobald der Backofen heiß genug, das Gefäß vorsichtig mit ca. 300 ml heißem Wasser auffüllen, Backofen wieder zumachen und ca. 5 Minuten warten bis Wasserdampf entstehen.*

9. Brot üppig mit Wasser bestreichen, in den Ofen schieben und ca. 25-35 Minuten anbacken, bis die Krume goldbraun und knusprig ist. Danach das Brot vorsichtig aus der Brotbackform nehmen und noch ca. 15-20 Minuten fertig backen. Vollständig erkalten lassen.

**Die Backzeit hängt vom Backofen ab. Um zu testen, ob das Brot durchgebacken ist, klopfe einfach auf die heiße Unterseite des Laibs. Hört es sich nach der Backzeit hohl an, ist es fertig gebacken.*

10. Das Brot vor dem Verzehr vollständig erkalten lassen.

11. Guten Appetit!!!