



Rustikales Dinkelbrot

im Ofenmeister

Das brauchst du dafür:

- 510 g Wasser
- 10 g Hefe
- 480 g Dinkelmehl 630
- 220 g Dinkelvollkornmehl
- 3 TL Meersalz

So wird's gemacht:

- Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und restlichen Zutaten dazugeben und 10 Min. miteinander verkneten.
- Den Teig (recht klebrig) in die mittlere Edelstahlschüssel geben und 2 Stunden gehen lassen.
- Anschließend die Teigunterlage gut bemehlen und den Teig mehrmals falten.
- Den Teigling zu einem Brotlaib formen und dann in den bemehlten Ofenmeister setzen die Oberfläche leicht mehlen und nach Wunsch einschneiden.
- Im vorgeheizten Backofen mit Deckel **250 °C Ober-/Unterhitze unterste Schiene 60 Min. backen.**
- Anschließend ohne Deckel noch ca. 10 Min. nachdunkeln lassen.
- Brot herausnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.