



Weizen-Dinkel-Mischbrot

Zutaten:

650 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
200 g Dinkelvollkornmehl
1 P. Trockenhefe
450 ml Wasser, lauwarm
100 g Joghurt
3 EL Rapsöl
2 TL Zucker
2 TL Salz



Zubereitung:

Alle Zutaten mit den Knethaken der Küchenmaschine oder dem Thermomix (Teigstufe) für 3 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten, anschließend an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten, dann 10x nach innen falten und rund formen.

Einen Gusstopf* (Ø mind. 24 cm) fetten und den Teig einsetzen. Das Brot mit einer Schere an der Oberfläche 2-3 einschneiden und mit aufgesetztem Deckel im vorgeheizten Ofen bei 220°C Umluft für 1 Stunde backen.

Den Deckel etwa 15 Min. vor Ende der Backzeit abnehmen, damit das Brot eine schöne Kruste bekommt.

Das Brot umgehend nach dem Backen aus dem Topf nehmen, sodass es nicht zu schwitzen beginnt. Vor dem Anschnitt etwas abkühlen lassen und am besten noch frisch am Backtag genießen.

*Alternativ zum Gusstopf kann auch eine Springform (Ø mind. 24 cm) mit Backpapier bespannt werden, den Rand dabei fetten und das Brot mit Alufolie bedecken. Selbstverständlich eignen sich auch spezielle Brotbackformen wie z.B. die Ultra Behälter von Tupper.

Hinweis:

Das Brot wird an der Oberfläche 2-3 eingeschnitten, so platzt es beim Backen nicht willkürlich auf, sondern die Oberflächenspannung entlädt sich quasi den Einschnitten entlang.

Wer ein Brot mit wenig Kruste (für z.B. Kinder) möchte, der nimmt den Deckel erst sehr spät, oder gar nicht ab.

Tipp:

Übriges Brot kann hervorragend für Sandwichtoast genutzt werden.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de