

Dinkel-Vollkornbrot

Zutaten für 1 Cakeform von 22 cm

250 g Dinkel-Vollkornmehl
50 g Dinkel-Bauernmehl
10 g Hefe
1,2 dl Wasser
120 g Joghurt
20 g Butter, kalt
1 TL Salz

Zubereitung

Mehle mischen. Zerbröckelte Hefe dazugeben und mischen. Wasser und Joghurt verrühren, zum Mehl geben und zu einem Teig zusammenfügen. Butter in kleine Würfel schneiden. Mit 1 TL Salz zum Teig geben und ca. 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten lassen. Zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und leicht flach drücken, so dass er ein Rechteck bildet. Am oberen Rand anfassen, leicht dehnen, in der Mitte falten und aufeinanderlegen. Teigstück um 90 Grad drehen, dehnen und falten. Noch zweimal um 90 Grad drehen und falten. Mit wenig Mehl bestreuen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Nochmals auf alle vier Seiten dehnen und falten, mit wenig Mehl bestreuen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Form einfetten und bemehlen. Teig auf alle vier Seiten dehnen und falten, in die Form legen und 30 Minuten zugedeckt aufgehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 230 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Ein kleines ofenfestes Gefäss mit Wasser füllen und in den Ofen stellen. Brot in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit wenig Wasser bepinseln.

Hinweis Der Teig wird dreimal gedehnt und gefaltet. Die gesamte Ruhezeit beträgt 2 ½ Stunden.

