

# EINFACHES DINKELBROT

★★★★☆ 4.5 bei 62 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1×1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser und das Joghurt in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ dazugeben. Kurz zu einem weicheren Teig kneten (er wird etwas klebrig sein).
- 2 Den Teig anschließend zu zwei länglichen Wecken oder runden Laiben formen und in gut bemehlte Gärkörbchen legen. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten rasten lassen.
- 3 Die Brote aus den Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.



ACHTUNG: Dinkelteige sollten nicht zu lange geknetet werden – sobald sich alle Zutaten zu einer Kugel verbunden haben, ist der Teig fertig.



## Zutaten

### FÜR 2 BROTE

#### TEIG

- 300 g lauwarmes Wasser
- 80 g zimmerwarmes Naturjoghurt
- 380 g Dinkelvollkornmehl
- 120 g Dinkelmehl 700
- 10 g Brotgewürz
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ

- 2 Gärkörbchen
- Mehl zum Bestauben