

# LIEBLINGSBROT AUS DINKEL UND ROGGEN

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4.9 bei 227 Bewertungen



Mhm ... der Duft nach frisch gebackenem Brot kann wirklich süchtig machen – ich bin dieser Sucht schon verfallen und ihr?

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))  
zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.  
Anschließend die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ  
dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten  
und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Danach den Teig in zwei Stücke teilen und nochmals gut  
durchkneten.
- 3** Anschließend jedes Teil zu einem runden Brotlaib oder  
länglichen Wecken ausformen, mit Wasser besprühen und  
nochmals für 10 Minuten rasten lassen.
- 4** Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 40  
Minuten mit viel Dampf backen.

## Zutaten

### FÜR 2 BROTE

#### TEIG

700 g	lauwarmes Wasser
400 g	Dinkelmehl
200 g	Dinkelvollkornmehl
400 g	Roggenmehl 960
10 g	Brotgewürz
20 g	Salz
20 g	Germ