



Dinkel-Roggenbrot mit Joghurt

Zutaten

1 großer Laib

700 g Dinkelmehl, Type 630
100 g Roggenmehl
350 g warmes Wasser
20 g Hefe
3 gestr. TL Salz
1 gehäufte TL Zucker,
Agavendicksaft oder Honig
150 g Naturjoghurt 1,5%

Zubereitung

- 1 Dinkel- und Roggenmehl mischen.
- 2 Warmes Wasser mit Hefe und Zucker (alternativ: Agavendicksaft oder Honig) vermischen, gut verrühren und zum Mehl geben. Naturjoghurt hinzufügen.
- 3 Alles mit den Knethaken des Rührgeräts oder den Händen zu einem homogenen Hefeteig verkneten.
- 4 Den Teig in einer Schüssel abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 5 Teig nochmals gut durchkneten, indem man ihn mehrmals „faltet“, danach zu einem runden Laib formen. Die Oberfläche mit einem Kreuz oder einem Muster nach Wunsch mittels Messer einschneiden und mit Mehl bestäuben.
- 6 In einer geschlossenen und gefetteten Backform (wenn möglich mit Deckel) in den kalten Backofen und für 50 Minuten bei 180°C backen.
- 7 Danach den Deckel abnehmen, Backofen auf 220°C hochdrehen und nochmals 7 - 10 Minuten mit Sichtkontakt backen.
- 8 Aus dem Ofen holen, direkt aus der Form nehmen und auskühlen lassen, oder direkt ofenfrisch mit kalter Butter verzehren.