



Zutaten:

- 215 g Roggenmehl R960 - Deutschland Type 997
- 200 g Dinkelmehl D700 - Deutschland Type 630
- 200 g Milch
- 10 g Backpulver
- 2 TL Salz
- 15 g Brotgewürz

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen. Dies ist ein sehr patziger Teig. Dann habe ich die Arbeitsfläche mit Roggenmehl großzügig bestreut, den Teig mittels einer Teigkarte aus der Schüssel gekratzt, mit Mehl bestäubt und zu einem Laib geformt. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt, mit dem Messer die Oberseite etwas einschneiden und bei 200°C Umluft backen. Als ich das Brot in den Ofen geschoben habe, habe ich noch eine Tasse Wasser in das Backrohr geleert und schnell zugemacht. Ich habe das Brot genau 34 Minuten gebacken. Ich habe auf die Unterseite des Brotes geklopft und es klang hohl.

Ich konnte es kaum erwarten, Brot zu kosten und hab es schon lauwarm angeschnitten. Butter darauf und yummy - es war herrlich.

Ich wünsche euch gutes Gelingen.

www.gudrunvonmoedling.at