



Rotkorn-Dinkel Brot

Ein leckeres gesundes, und trotzdem nicht zu schweres Brot mit bunten Körnern.

Gewichtsangaben für **2 Brote**

- 500g Bunt Korn Rotkornweizen Vollkornmehl
- 400g Dinkelmehl Typ 630
- 100g Bunt Korn Waldstaudenroggenvollkornmehl
- 100g Bunt Korn Gold Leinsamen
- 200g Joghurt
- ca. 30g Salz
- ca. 5 g Hefe (die Hälfte von 1/4el Stück)
- 1 TL Honig



Leinsamen in einer Schüssel Wasser mind. 2 Stunden einweichen.
Hefe und Honig in einem Becher mit lauwarmen Wasser auflösen.

Mehl und Salz in die Knet-Schüssel geben, ein Trichter in das Mehl formen und Hefe-Honig-Wasser-Gemisch dort hinein geben, mit Mehl zudecken und ca. 30 min warten bis sich Blasen bilden.

Dann den Rest dazu geben (Leinsamen & Joghurt) etwas Wasser dazu, so daß es ein relativ fester Teig wird, dann das Ganze ausgiebig mind. 15 min kneten.

Zwei Kastenformen einfetten und den zähen Teig mit einer Teigkarte in die Formen geben. Das Ganze zugedeckt je nach Temperatur 8-12 Stunden im kalten gehen lassen, bis der Teig hoch geht. Vorzugsweise am nächsten Morgen ca. 50 min backen.
Die ersten 20 min bei 250° Ober-und Unterhitze, dann runter schrauben auf etwa 200°

Ich nehme am Ende der Backphase die Brote aus der Form und backe sie noch 10 min auf dem Rücken damit auch der Boden schön knusprig wird. Muß man aber nicht...
Raus aus dem Ofen, abkühlen lassen, Butter drauf, lecker!

