

Dinkel-Roggenbrot

Zutaten für den Sauerteig:

100 g alten Brotteig
100 g Roggenmehl (960)
150 g warmes Wasser

Zutaten für das Dinkelmischbrot:

Sauerteig (siehe oben)
150 g Roggenmehl (960)
850 g Dinkelmehl (700)
600 g lauwarmes Wasser
20 g Hefe
25 g Salz
Brotgewürz nach Geschmack



Zubereitung Sauerteig:

Für einen guten, reifen Sauerteig den alten Brotteig (Brotteig immer vom letzten Mal Brotbacken wegnehmen und im Kühlschrank aufbewahren!), das warme Wasser und das Roggenmehl ganz gut verkneten und ca. 6–8 Stunden reifen lassen!

Zubereitung Steirerbrot:

Zuerst das lauwarme Wasser mit Salz und Hefe anrühren, danach Roggenmehl, Dinkelmehl, Sauerteig und Brotgewürz in die Rührschüssel dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Nach dem Knetvorgang wird der Teig zu Laibchen oder Wecken geformt.

Danach lässt man das fertig geformte Brot ca. 30-60 Minuten bei warmer Zimmertemperatur gehen.

Wenn der Teig gut aufgegangen ist, im vorgeheizten Backofen bei 250°C (fallend auf 180°C) etwa 60 Minuten langsam dunkelbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Gästebetreuer

Hans Toberer

