

# EINFACHES WEIZEN- UND DINKELBROT

Schnelles gutes Alltagsbrot

## HAUPTTEIG

600 g Weizenmehl 700 (550)  
12 g Butter  
12 g Zucker  
12 g Salz  
15 g Frischhefe  
360-380 g Wasser lauwarm

## VARIANTE DINKEL-MISCHBROT

400 g Weizen-/ Dinkelmehl 700 (550)  
200 g Dinkelvollkornmehl  
10 g Öl  
10 g Honig oder Zucker  
3 g Flohsamenschalen gemahlen  
12 g Salz  
15 g Frischhefe  
100 g Milch  
300 g Wasser lauwarm

- In der Maschine zuerst die Flüssigkeit, dann alle Zutaten zugeben
- Alles gut verkneten, 5 Min. langsam, 8 Min. schnell, zu einem glatten Teig der sich vom Schüsselrand löst
- Zugedeckt 70-90 Min. reifen lassen
- Einen Laib formen und in den mit Roggenmehl bemehlten Gärkorb geben
- Nochmals 30 Min. Gare
- Den Ofen auf 250 Grad vorheizen
- Auf das Blech stürzen, einschneiden und mit Wasser besprühen
- Brot in den Ofen geben und mit einer Sprühflasche Dampf in den Ofen bringen oder etwas Wasser auf den Boden leeren
- Nach 10 Min. Dampf ablassen (1 x Tür auf und zu), auf 200 Grad zurück schalten und ca. 35-40 Min. fertig backen

Rezept Helga

