

Dinkel Vollkorn Brot

aus dem grossen Ofenmeister

Zutaten

450 ml Wasser
1 TL Fenner Harz
20 g Hefe
200 g Dinkel Vollkorn Mehl
650 g Weizenmehl Typ 1050
3 EL Öl
2 TL Salz
100 g Joghurt
(Optional 2 EL Saaten nach Wahl als Topping)

Zubereitung

Hefe und Fenner Harz in lauwarmen Wasser auflösen.
(im TM 3 Min./37°/Stufe 2)

Alle anderen Zutaten zufügen und 5 Minuten kneten.
(im TM Teigstufe 5 Min.)

Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und 1 Stunde gehen lassen.

Dann auf die bemehlte Teigunterlage geben und mehrfach falten,
rund wirken bis der Teig Spannung hat, dann in den gemehlten Ofenmeister legen und
die Oberfläche mit mit nassen Händen leicht einreiben , Saaten darüber streuen,
einschneiden und Deckel auflegen.

Ofenmeister in den kalten Backofen stellen (unterster Einschub auf dem Rost) und 65
Min. bei 230 Grad backen .

Aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

