

DINKEL-ROGGENBROT MIT JOGHURT



350 ml	Wasser, zimmerwarm
½	Hefewürfel (20g)
1 TL	Agavendicksaft oder Honig
700 g	Dinkelmehl hell
100 g	Roggenmehl
3 TL	Salz
150 g	Naturjoghurt 1.5% fett

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 6 min. kneten.
2. In eine Schüssel umfüllen, mit einem feuchten Tuch zudecken und ca. 1h gehen lassen.
Den Teig in dieser Zeit 1-2 falten.
(wie falten siehe <https://www.youtube.com/watch?v=6hzjGX33Jeg> von Besonders Gut, Video zum Buch „Schweizer Brot“)
3. Zu einem grossen Laib formen, einschneiden, mit etwas Mehl bestäuben und im Gusseisentopf in den kalten Backofen schieben.
Backen 50 min bei 180°. Dann auf 220° einstellen und ohne Deckel 7-10min. weiterbacken.

- Tipp:
- Wer keinen Gusseisentopf hat kann die Brote auch im Backofen normal backen.
(im Topf wird es sehr knusprig)
 - es wird ein sehr grosses Brot. Es können gut zwei daraus gebacken werden.
 - Dinkelmehl kann auch durch Weissmehl ersetzt werden.

