

Dinkel-Emmer-Brot



Zutaten

- 420 g Wasser
- 10 g Hefe
- 20 g Zuckerrübensirup
- 220 g Emmer 630
- 450 g Dinkel1050
- 90 g Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Backmalz
- 2 TL Salz



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup miteinander verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
TM: 2 Min/37°/St 2
- Restlichen Zutaten dazu und **5 Minuten** kneten.
- In die große Edelstahlschüssel geben und mit Deckel ca. 2 Stunden gehen lassen.
- Ofen auf **240°C O/U-Hitze** aufheizen.
- Den Teig auf die Teigunterlage geben, in 2 Teile teilen und jeden Teigling ca. 10 mal falten, bis es kaum noch geht und dann zu einem Brot formen.
- Beide Teiglinge nebeneinander in den (wenn er noch keine Patina hat) gefetteten und leicht gemehlten Ofenmeister geben, mit Mehl bestäuben, das gewünschte Muster einschneiden und den Deckel auflegen.
- In den heißen Ofen auf die unterste Schiene auf dem Rost einschieben und ca. **60 Minuten** backen. Evtl. noch ein paar Minütchen ohne Deckel zum Bräunen.
- Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

→ halbe Menge passt auch wunderbar in den Kleinen Zaubermeister „Lily“!

→ mit einem Plätzchenausstecher kann man wunderbar auch Saisonformen in das Brot drücken und mit einem Skalpell/scharfem Messer nachritzen.