



Brotrezept

500 Gr Dinkelmehl – ich nehme immer $\frac{1}{2}$ frisch gemahlene Dinkelkörner und
 $\frac{1}{2}$ Dinkelhalbweissmehl
1 TL Salz

Mischen und in der Mitte eine Kuhle machen.

1 kleiner Schuss Birnel oder Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
1 kleiner Schluck Bier
nach Bedarf Wasser

In dieser Reihenfolge in die Kuhle geben und etwas ziehen lassen.
Kneten, bis ein leicht feuchter Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen klebt
(nicht zu trocken, nicht zu nass).

2 – 4 Stunden aufgehen lassen, zwischendrin 2 – 3 Mal hochziehen und falten.

Grosses Brot: Ohne gross zu kneten einen Brotlaib formen.
 38 – 40 Minuten backen bei 180°C, Umluft

Kleine Brötchen: Kleine Brötchen formen.
 18 – 20 Minuten backen bei 180°C, Umluft

Test, ob das Brot gut ist:
Nimm das frisch gebackene
Brot aus dem Ofen und klopfe
unten drauf. Klingt es
dumpf (=noch nicht fertig) oder
hohl (=fertig)?

Tipp:
Backe das Brot gerade lang
genug, nicht zu lang, damit es
nicht zu trocken wird.

