



DINKELWEIßBROT

PORTIONEN: 1 KLEINES BROT
VORBEREITUNGSZEIT: 40 MIN



BACKZEIT: 60 MIN
TEMPERATUR: 180°



ZUTATEN:

500 g	Dinkelmehl Typ 630
6 g	Trockenhefe (eine Tüte)
1 TL	Salz
1 TL	Essig
200 g	Jogurt mild 3,8%
300 ml	Wasser lauwarm

ZUBEREITUNG :

Die Backform wird gefettet und mit Mehl (Dinkel) ausgestreut.

Alle Zutaten abwiegen und verkneten bis alles gleichmäßig vermischt ist. Der Teig ist nicht sehr fest!

Den Teig in die Form geben und ca. 30 min abgedeckt gehen lassen. Ich lege immer ein Schneidebrett drauf. Es muss nur ein bisschen aufgehen! Möglich ist auch bei ca. 40° in den Backofen stellen, die Abdeckung sollte das aber aushalten können.

Ist es ein klein wenig aufgegangen, den Backofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen. Gebacken wird das Brot auf dem Rost auf der untersten Schiene. Jetzt nur noch reinschieben und backen.

**Nach ca. 10 min einschneiden!
Insgesamt 60 min backen.**

UTENSILIEN:

Eine kleine Kastenform ca. 25 x 11 cm



Rezept von *Kleine Stiche*