



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Dinkelbrot

Rezept

300 g Dinkelmehl

100 g Brötlimehl Typ 550

20 g Hefe

7 g Salz

7 g Zucker

300 g Milch

1 Eigelb



Das Rezept ist berechnet für zwei Dinkelbrote

Kneten: Mehl und Salz mischen. Hefe und Zucker in kalter Milch lösen. Zusammenfügen und zu einem glatten Teig kneten.

Ruhephase, Den Teig zugedeckt 1 ½ Stunden aufgehen lassen. Anschliessend den
Bearbeitung: Teig in eine gefettete Form geben, Oberfläche mehrfach schräg einritzen und nochmals zugedeckt ½ Stunde ruhen lassen. Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen.

Backen: 10 Minuten im auf 210 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 180 °C stellen und für 30-35 Minuten fertig backen. Falls das Brot zu dunkel wird, die Oberfläche mit Alufolie abdecken.

Tipp: Die Teiglinge mit etwas Wasser besprühen / anfeuchten, bevor sie in den Ofen geschoben werden. Zusätzlich ein feuerfestes Gefäss mit heissem Wasser mit in den Ofen stellen. Das Brot geht so besser auf.
