



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Theresa Nutz

.....

Zutaten

.....

350 G Dinkelmehl

.....

50 G Roggenmehl

.....

175 G Wasser

.....

10 G Hefe

.....

75 G Joghurt

.....

Salz

.....

Sonnenblumenkerne

.....

Honig

.....

Koriandersamen

.....

gemahlener Koriander

.....

gemahlener Anis

.....

Fenchelsamen

.....

Kümmel

.....

Zubereitung

1. Die Hefe mit warmem Wasser aufschlämmen (aufrühren).
2. Das Hefe-Wassergemisch als erstes in die Schüssel geben, alle weiteren Zutaten - angefangen mit dem Joghurt - hinzufügen.

Bei Verwendung von Kernen und Saaten sollte der Flüssigkeitsanteil erhöht werden!

3. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Teig zu einem schönen Laib formen oder in eine Kastenform geben und abermals gehen lassen.
5. Ofen auf 220°C vorheizen.
6. Einen kleinen Topf oder eine ofenfeste Schale mit Wasser vorbereiten und dies mit dem Brot in den Ofen geben.
7. Ofen nach ca. 10 Minuten auf 180°C fallen lassen und das Brot ca. 20 Minuten fertig backen.
8. Nach der halben Stunde das Brot aus dem Ofen nehmen, umdrehen und mit dem Finger auf den Boden klopfen. Wenn es ein hohles Geräusch gibt, ist das Brot fertig.
9. Auskühlen lassen!