

| © Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier |
|---|

| 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!