Dinkelvollkornbrot

ergibt 2 x 750 g Brot

Zutaten:	
400 g	Rieser Gold **Dinkelvollkornmehl**
400 g	***Rieser Gold*** Dinkelmehl Type **1050**
200 g	***Rieser Gold*** Roggenmehl Type **997**
ca. 700 ml	Wasser lauwarm (ca. 25 Grad)
1 Pck.	Trockenhefe (11 g)
20 g	Salz
30g	Trockensauerteig
	zum Bestreuen: etwas Sesam

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig mit dem Handrührgerät oder mit der Küchenmaschine 5 Minuten kneten. Mit Geschirrtuch und Folie zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Knetet man den Teig nach 15 Minuten noch einmal durch, verbessert sich die Teigstruktur. Nun den Teig in zwei Teile teilen, diese mit der Hand durchkneten und langformen, daß sie in je eine gefettete Kastenform hineindrücken. In diesen weitere ca.30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Vor dem Backen mit lauwarmen Wasser bestreichen, evtl. einschneiden und mit Sesam bestreuen.

Backen:

Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 200 C anbacken, dann zurückschalten auf 180º C und weitere 45 Minuten ausbacken.

Öffnungszeiten
in unserem Mühlenladen:

Mo - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr
Sa. 9:00 - 13:00 Uhr

MAILÄNDER MÜHLE
Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Telefon: 0 90 83/2 08