

# DINKEL-ROGGEN-BROT

## *knusprig & aromatisch*

Perfekt für den Osterbrunch!



### Zutaten

- 350 ml warmes Wasser
- 20 g frische Hefe
- 20 g Honig
- 500 g Dinkelmehl (630)
- 150 g Roggenmehl (997 oder 1150)
- 1 TL Backmalz
- 100 g Naturjoghurt
- 10 g Balsamico
- 2 TL Salz
- 2 TL Brotgewürz

### Zubereitung:

1. Löse die Hefe und den Honig im lauwarmen Wasser auf.
2. Gib alle weiteren Zutaten hinzu und verknete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Lasse den Teig abgedeckt für ca. 1 Stunde gehen.
3. Danach faltest du ihn 8–10 Mal, um die Struktur zu verbessern.
4. Backe das Brot im vorgeheizten Ofen bei 230°C (Ober-/Unterhitze) ca. 1 Stunde lang.

Der Duft von frisch gebackenem Brot in deiner Küche – einfach unbezahlbar!

*Mehr Rezepte findest Du auf unserem Blog:*

[WWW.TEVI-TECHNIKWELT.DE](http://WWW.TEVI-TECHNIKWELT.DE)