

Zutaten:

- 200 g Roggenvollkornmehl
- 300 g Dinkelmehl oder anderes helles Mehl
- 2 TL Salz
- 0.5 l lauwarmes Wasser
- ½ Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- Mehl zum Formen



Zubereitung:

Gib alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und vermische sie gut.

Löse die Hefe (egal ob frisch oder trocken) in etwas lauwarmem Wasser auf und gib sie mit dem restlichen Wasser zu den anderen Zutaten.

Mit dem Knethaken alles auf niedriger Stufe zu einem weichen Teig verrühren. Du kannst auch erst alles mit einem Holzlöffel verrühren und danach mit den Händen verkneten. Vorsicht, der Teig ist relativ klebrig, aber das ist normal.

Lass den Teig an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen. Dazu deckst du ihn am besten mit einem Tuch ab.

Fülle einen Suppenteller mit Mehl. Nimm mit einem Esslöffel Teig aus der Schüssel und wende den Teig im Mehl. Mit einem Teigschaber kannst du die Teile auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und rund formen.

Lass deine Brote nochmal 10-15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen. Inzwischen kannst du den Ofen auf 250 ° C vorheizen.

Die Brote werden bei 250 ° C 10 Minuten gebacken, danach bei 200 ° C nochmals 15 Minuten.

Mit den kleinen Broten lassen sich wunderbar Sandwiches zubereiten.

Guten Appetit!