

Dinkel-Kruste

Brote



- 350 g Wasser
- 10 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 200 g Roggenmehl 1150
- 300 g Dinkelmehl 630
- 2 TL Salz
- 2 TL Roggensauerteigpulver
- 1 gestr. TL Brotgewürz

Wasser und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Restlichen Zutaten hinzugeben und 5 Min./Teigstufe kneten.

Teig auf die bemehlte [Teigunterlage](#) legen und mehrfach falten, bis sich eine Kugel geformt und der Teig eine glatte Oberfläche hat.

Den Teig in den leicht geölten [runden Zaubermeister](#) legen und ca. 30 Min. ruhen lassen. Den Deckel dabei auflegen.

Den Teig mit einem scharfen Messer einritzen und anschließend mit Mehl aus dem [Streufix](#) leicht bemehlen.

Den Backofen auf 230°C vorheizen.

Das Brot bei 230°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, ca. 60 Min. backen.

Das Brot nach dem Backen schnellst möglich aus dem [Zaubermeister](#) nehmen und beide auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.