

Roggen-Dinkel-Brot

ca. 1 Stück



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



Zutaten:

Brotteig:

220 g gesiebtes Roggenmehl
220 g Dinkelvollkornmehl
2 KL Dr. Oetker Natron
1 KL Brotgewürz (Koriander, Anis, Kümmel und Fenchel)
2 EL Leinsamen
1 EL Sesam
3 EL Sonnenblumenkerne
1 Prise Salz
100 ml lauwarmes Wasser
150 g raumwarmes Naturjoghurt

Zum Ausstreuen:

Leinsamen
Sesam

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Wasser
1 KL Leinsamen
1 KL Sesam
1 EL Sonnenblumenkerne

- 1 Brotteig:**
Die Mehle mit Natron vermischen und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.
- 2** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zuerst zu einer Kugel und dann zu einem Wecken formen.
- 3 Zum Ausstreuen:**
Den Wecken in eine befettete und mit Leinsamen und Sesam ausgestreute Kastenform (11 x 30 cm) geben. Das Brot mit Wasser bestreichen und diagonal einschneiden. Die Körnermischung daraufstreuen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten