

# Dinkel-Roggen-Brot



Wenn ich an die Anfänge meines Brotbackens denke, muss ich schmunzeln. Angefangen habe ich mit den Knethaken eines Mixers und ohne Brotbackform. Auweia, was habe ich da geflucht und mich abgemüht. Brotbacken zählte damals nicht zu meinen Lieblingsbeschäftigungen und kam auch nicht so oft vor. Auch, weil das Ergebnis eher mäßig war. Da war keine Kruste zu erkennen und das Brot war eher gummig. Nach viel Recherche und üben bin ich nun so weit, dass ich so gut wie kein Brot mehr kaufe und auch noch Spaß am Backen habe. Das liegt unter anderem daran, dass ich den Teig inzwischen von meiner Küchenmaschine kneten lasse und mein Brot in einem Bräter aus Gusseisen backe. Das Resultat kann sich durchaus sehen lassen. Das Brot ist mega knusprig und hat eine lockere Krume, wie das Innere des Brotes bezeichnet wird. Wenn du häufiger Brotbacken möchtest, kann ich dir einen Bräter nur ans Herz legen. Ob der nun aus Gusseisen, Emaille, Ton oder anderen Materialien ist, kommt ganz auf dein persönliches Empfinden an. Mein Grussbräter wiegt gute 5 kg und gehört damit nicht gerade zu den Leichtgewichten. Aber ich liebe ihn und trotz seines Gewichtes, kommt er auch auf dem Herd häufig zum Einsatz. Wie bei den meisten Teigen setze ich auch hier das lange Kneten und die Teigruhe voraus. Dein Teig wird es dir danken. Nun hab viel Spaß beim Ausprobieren und vor allem beim Kosten deines leckeren und knusprigen Brotes.

**Zutaten für einen Laib**

500 ml lauwarmes Wasser

10 g frische Hefe

30 g Backmalz, kann man auch weglassen, sorgt aber für das knusprige Äußere und das lockere Innere

30 g Trockensauerteigpulver

2 TL Salz

500 g Dinkelmehl Typ 630

200 g Roggenmehl Typ 1050

1. Löse die Hefe in dem lauwarmen Wasser auf und gib das Hefe-Wasser-Gemisch anschließend in deine Küchenmaschine.
2. Gib die restlichen Zutaten in die Maschine und lass sie deinen Teig mindestens 10 Minuten kneten.
3. Der etwas klebrige Teig kommt nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Hier knetest du ihn noch mal ordentlich durch. Da der Teig so klebrig ist, gib erstmal etwas Mehl drauf, damit nicht alles an deinen Händen kleben bleibt.
4. Fülle deinen Teig in eine Schüssel um und decke ihn mit einem Küchentuch ab. Der Teig soll nun 1 Stunde an einem warmen Ort gehen, gerne auch länger.
5. Wenn der Teig doppelt so groß geworden ist, gib ihn auf eine gut bemehlte Fläche. Denke auch hier wieder daran mit Mehl zu arbeiten, damit nichts anklebt.
6. Nun kannst du mit dem Wirken beginnen. Dazu drückst du den hinteren Teil des Teiges mit dem Handballen weg von dir. Dann ziehst du den Teig wieder zu dir her,

legst ihn sozusagen einmal zusammen. Drehe den zusammengelegten Teig um 90 Grad. Und wiederhole diese beiden Schritte so lange, bis dein Teig zu einer schönen Kugel geworden ist. Der obere Teil des Teiges ist nun schön rund, der untere hat eine Naht.

7. Heize den Backofen auf 220 Grad auf. Ich stelle meinen Gusseisenbräter bereits von Anfang an mit rein und lasse den Bräter 30 Minuten aufheizen.
8. Lasse den Teig nun noch einmal abgedeckt kurz ruhen, bis der Backofen und der Bräter warm ist. Achte darauf, dass du Mehl unter die den Brotlaib gibst, damit er nachher nicht festklebt. Jetzt kannst du ihn noch mit einem Messer einschneiden oder mit Mehl bestäuben, wie es dir am besten gefällt.
9. Gib den Laib vorsichtig in den heißen Bräter und verschließe ihn mit dem entsprechenden Deckel. Das Abdecken ist wirklich wichtig. Dein Bräter arbeitet wie ein eigener Ofen im Ofen, dadurch entsteht eine Art Holzofenklima, aber eben nur, wenn alles geschlossen ist.
10. Backe das Brot für eine Stunde bei Ober- und Unterhitze. Und lass den Deckel drauf!!! Auch wenn es dir schwerfällt☐