

Knuspriges Emmerbrot



Einfach Backen / Brigitte Sporrer

ZUTATEN (FÜR 1 BROT)

300 g	Emmermehl
250 g	Dinkelmehl Type 630
1 TL	Zucker
2 TL	Salz
1 - 2 TL	Brotgewürz
½ Würfel	frische Hefe
130 ml	Milch
	etwas Emmermehl zur Teigverarbeitung

Backen:	55 Min.
Ruhen:	120 Min.
Dauer:	15 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

300 g Emmermehl, 250 g Dinkelmehl Type 630, 1 TL Zucker, 2 TL Salz, 1 - 2 TL Brotgewürz, ½ Würfel frische Hefe, 200 ml lauwarmes Wasser, 130 ml Milch

Mehle mit Zucker, Salz und Brotgewürz in einer Schüssel mischen. Hefe darüber bröckeln. 200 ml lauwarmes Wasser und Milch zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.

2. SCHRITT

etwas Emmermehl zur Teigverarbeitung, etwas Wasser zum Bestreichen
Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer Kugel formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt 60 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Brotoberfläche rautenförmig einschneiden. Brot üppig mit Wasser bestreichen 40 Min. im Backofen backen. Auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen.