

Dinkelvollkornbrot „Maria“

Zutaten:

400g **AGRILUNA-Dinkelvollkornmehl**

300g Dinkelmehl 630

250g **AGRILUNA-Roggenvollkornmehl**

1EL Sauerteigpulver/ oder einen ½ EL vom Seitenbacher Sauerteig (flüssig) **wenn vorhanden!**

20g Salz

15g frische Hefe

420ml Wasser

150g Joghurt

2 EL **AGRILUNA-Rapsöl**

15g Honig

1TL Brotgewürz



AGRILUNA-Mohnsamen zum Bestreuen!

Zubereitung:

- Wasser, Hefe und Honig verrühren (TM: 2Min/37°/St.1)
- Mehl und alle anderen Zutaten dazu geben und zu einem Teig verkneten (TM: 3Min./Knetstufe oder Knetmaschine 4-5 Min.)
- Teig 60 Min. abgedeckt ruhen lassen.
- Anschließend Teig falten und zu einem runden Laib formen
- **Entweder den Laib** in ein bemehltes und mit Mohn ausgestreutes Garkörbchen, mit dem Schluss nach oben, geben. 15 Min. abgedeckt ruhen lassen. Anschließend auf ein Backblech (mit Backpapier) stürzen und in den 250° C vorgeheizten Ofen, auf untere Schiene einschieben. Eine Espressotasse mit heißem Wasser auf den Backofenboden schütten und schnell die Ofentür schließen (= schwaden). Nach 10 Minuten den Dampf aus dem Backofen lassen und die Temperatur auf 220°C reduzieren. Weitere 40-45 Min. backen.
- **Oder den Laib** in den bemehlten **Ofenmeister** geben, Deckel schließen und in den 230°C vorgeheizten Backofen/untere Schiene/ 55 Min. backen. Danach den Deckel entfernen und bei Sichtkontakt noch 1-2 Min. nachbacken. Je nach Geschmack.
- Brot aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen!

Guten Appetit!