



Dinkellaib

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 2 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 35 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300 g Dinkelmehl, T 1050

200 g Dinkelmehl, T 812

½ Würfel Hefe

½ EL Zucker

15 g Salz

300 ml Wasser

3 Beutel Tee, Fenchel-Anis-Kümmel-

3 EL Rapsöl

1 EL Malz, (Gerstenmalz)

ZUBEREITUNG

Das Wasser aufkochen und den Tee darin 7 Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel entfernen und mit kaltem Wasser auf 300 ml auffüllen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Hefe im Tee auflösen. In einer Schüssel Mehl, Zucker und Salz mischen. Das Gerstenmalz, Öl und die Hefemischung unterrühren und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Danach noch einmal mit den Händen gut durchkneten und zu einem runden Laib

formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Bei Zimmertemperatur ca. 45 Min. ruhen lassen. Danach mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden und mit Wasser bestreichen. Eine Schale Wasser in den Ofen stellen und im vorgeheizten Backofen bei O/U 220° auf der 2. Schiene 35 Minuten backen (Klopfprobe machen).