

# Gute Laune Dinkelbrot



Rezept von Stino Ut Rings  
Fotos von Manuela Neumann

## **Zutaten:**

350 g Dinkelmehl 630er  
150 g Dinkelvolkornmehl  
100 g Joghurt direkt aus dem Kühlschrank (ich hatte griechischen mit 2%)  
240 g kaltes Wasser  
10 g frische Hefe  
2 TL Salz  
1 TL Honig  
1 TL Backmalz selbstgemacht aus Roggen  
2 EL Aceto Balsamico Essig (ich habe Walnuss genommen)

## **Zubereitung:**

15 Minuten kalt kneten auf Stufe 1 ganz wichtig, keine Wärme zuschalten.

Teig in einer fest verschlossen, gemehlten Schüssel und mit Mehl bestreut bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank gehen lassen. Ich habe den Teig um 12:00 Uhr Mittags in den Kühlschrank gegeben.

Morgens den Teig auf eine gemehlte Arbeitsfläche geben und mehrmals zur Mitte hin falten, dann zu einem Brot formen, mit Mehl bestäuben, einschneiden und in einen gefetteten, nicht gewässerten Römertopf geben, oder eine andere Auflaufforn, Ultra usw.

Deckel auflegen und in den kalten Ofen, unterste Schiene stellen.

250 Grad Ober und Unterhitze

50-60 Minuten backen (bei mir war es nach 55 Min. perfekt).

