

Roggen-Dinkelbrot "Bax im Holz"

ein Roggenbrot im Holzbackrahmen gebacken mit 80% Roggen-, und 20% Dinkel-Vollkornmehl. Mein erster Versuch ein Brot in einem Holzbackrahmen zu backen.

das Rezept ist in meinem Fall für drei Brot, in den Gewichten 1100 gr., 400 gr. und 500 gr. ausgelegt. Also immer ein Brot zum Verschenken :).



Zutaten:

Für den Vorteig:

200 gr. Roggenmehl Type 1150

200 gr. Wasser

150 gr. Sauerteig

Mische die Zutaten und lasse den Vorteig abgedeckt 12 Std. bei Raumtemperatur ruhen

Für den Hauptteig:

700 gr. Wasser

10 gr. Hefe

800 gr. Roggenmehl Type 1150

200 gr. Dinkelmehl Type 630

20 gr. Salz

Brotgewürze nach pers. Geschmack

Zubereitung:

Tip:

Historie:

25.12.2021 mein erster Versuch nach dem Rezept von „Bax im Holz“

Essen und Mehr

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/brote:roggen-dinkelbrot-bax?rev=1640600593>

Last update: **25.03.2022 18:16**

