Dinkel – Roggen Kastenbrot

Zutaten:

- 300g Dinkelmehl 630
- 200g Roggenmehl
- ½ Päckchen Sauerteigextrakt
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 ½ Löffel Meersalz
- 400ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Mehl, Sauerteigextrakt, Trockenhefe und Meersalz gut miteinander verrühren.
2. Danach die 400ml lauwarmes Wasser dazugeben und ca. 6-8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig anschließend 30-50 Minuten abgedeckt gehen lassen und danach wieder gut durchkneten.
4. Eine 24 x 14 Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben (geht am besten mit bemehlten Händen)
5. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
6. Brot mit Wasser bestreichen und mit Mehl einpudern.
7. 1 kleine Schüssel Wasser für ca. 20-30 Minuten bei 250°C in den Backofen und das Brot anschließend bei 190 - 200°C für 40-50 Minuten backen