

# Roggen Dinkelvollkornbrot

300g Roggenvollkorngetreide  
200g Dinkelvollkorngetreide  
10g Backprofi's Sauerteig  
11g Salz  
5g Fenchel ganz  
10g Backprofi's Malz  
7g Dr. Oetker Trockengeram  
30g Butter (Raumtemperatur)  
5g Backprofi's Brotgewürz  
390g Wasser (handwarm) ca. 28-30°



1. Aus allen Zutaten einen eher weichen Teig rühren, ca. 10min auf langsamer Stufe mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer
2. Danach den Brotteig für 25min zugedeckt rasten lassen
3. Nach der Teigruhe den Brotteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Laib formen. Anschließend zu einem Wecken formen  
Das Brot in eine Backform geben, mit dem Schluss nach oben (eingeschlagene Seite ist oben)
4. Das Brot nun zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Brot um 2/3 vergrößert hat.  
Im Schnitt etwa 20-40min
5. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 240°C vorheizen
6. Das Brot aus der Backform stürzen
7. Jetzt wird das Brot in den Backofen geschoben. Zusätzlich ein Gefäß mit warmem Wasser in den Backofen stellen damit das Brot schöne Risse bekommt. Möchte man eine glatte Oberfläche öffnet man nach etwa 3min kurz die Backofentür damit der Dampf entweichen kann.
8. Backanleitung: Vorheizen 240°C / wenn das Brot im Ofen ist die Hitze auf 180°C reduzieren / Heissluft Backzeit ca. 50-55min
9. Wenn man am Ende der Backzeit an der Unterseite des Brotes draufklopft muss es sich "hohl" anhören, dann ist es durchgebacken
10. Vollkornbrote immer gut auskühlen lassen bevor sie angeschnitten werden