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“

Brote

Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:roggen-dinkelbrot-bax?rev=1640600593

Last update: **25.03.2022 18:16**