



## Feines Dinkel-Landbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 500g Dinkelbrotbackmischung
- 240ml Wasser
- 200g Joghurt natur

### Zubereitung

Die 500g Dinkelbrotbackmischung mit 240ml lauwarmem Wasser und einem Becher Natur-Joghurt etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann zugedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen und nochmals 30 – 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Mittig im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren. Weitere 35-40 Minuten backen.

Für die Zubereitung im Brotbackautomaten bitte KEIN Vollkorn-Programm wählen.

