Erich's Vollkornbrot

Roggen-Mischbrot

Zutaten:

500gr Roggen-Vollkornmehl
500gr Weizen-Vollkornmehl (oder Dinkel-, Einkorn-, Emmer-)
700ml Wasser, lauwarm
2 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe (oder ein Würfel frische Hefe)
2 EL Essig-Essenz
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Alles miteinander mindestens 10min verrühren. Im Gegensatz zu Weizen (eher 15min) sollte Dinkel nicht länger geknetet werden (Einkorn / Emmer teste ich derzeit noch ;-))
Anschließend in eine gefettete Brotbackform geben, Oberfläche rautenförmig mit scharfem Messer einritzen, evtl. etwas mit Wasser benetzen und abgedeckt an warmen Ort gehen lassen (1-1,5 h).
Im Umluft-Herd bei 220°C für 20min backen. Anschließend das Brot für 40min bei 170°C weiterbacken. Zwischendurch immer wieder einmal mit Wasserzerstäuber das Brot befeuchten.
Anschließend den Ofen abschalten, das Brot aus der Form nehmen und in der Restwärme des leicht (!) geöffneten Backofens ausbacken lassen.
Brot vor dem Anschneiden einen Tag ruhen lassen!

(Tipp für frische Hefe: Hefe zerbröseln und mit Salz (!) verrühren. Bereits nach kurzer Zeit verflüssigt sich die Hefe und kann verwendet werden (z.B. mit Wasser vermischen))
(Tipp bei Verwendung Küchenmaschine: Zuerst alle Flüssigkeiten und das Salz vermischen. Danach erst das mit der Trockenhefe vermischte Mehl hinzugeben.)