

## DINKEL SAUERTEIG BROT

Ergibt: 4 Portionen

100 g	Anstellgut - (Dinkel dickflüssig)
115 g	Roggenvollkornmehl
75 g	Dinkelvollkornmehl
8 g	Frischhefe
185 g	Wasser
10 g	Salz

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten (nur solange wie nötig)
2. Bei 5°C für 16 Stunden in die Gare stellen
3. 110 g Brötli anstechen, rund wirken und dann mit der oberen Seite 1 Stunde Gare bei Zimmertemperatur im Bäckerleinen
4. Backen bei 250°C fallend auf 230°C mit Dampf für 34min
5. Auf einem Gitter auskühlen lassen für mindestens 1 Stunde

