



Fonduebrot (Weizen - Dinkel)

(Menge für 1 kg Brot)

250 g Weizenvollkornmehl

250 g Dinkelvollkornmehl

Fenchel, Kümmel, Anis, Thymian und Bockshornklee (rustikal) nach Geschmack

0,3 l Wasser (warm)

21 g Germ

1,5 TL Salz

1 TL Ingwer gerieben

0,5 TL Kardamom gemahlen

Etwas Milch zum Bestreichen.

Germ und Salz in der Rührschüssel mit Wasser aufschlämmen. Restliche Zutaten zufügen und ca. 5 Minuten in der Küchenmaschine kneten.

Teig zu einer gewünschten Form bringen (Laib, Kugel usw.) formen, in ein Simperl geben und ca 60 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Dann auf ein Backblech stürzen, mit Wasser besprühen und noch einmal ca. 15 Minuten gehen lassen..

Backrohr auf 230 °C vorheizen.

Brot 15 Minuten bei 230 °C backen, dann bei 180 °C fertig backen (ca. 20 bis 30 Minuten), bis das Brot eine Kerntemperatur von 95 °C erreicht hat.

Auf ein Gitter legen, mit Milch bestreichen und auskühlen lassen.