
Roggen-Dinkel-Brot Laib a 1200g

2 Leibe

600g Roggenfeinschrot

900g Dinkelfeinschrot

500g Natursauer Roggen

500g Wasser

35g Salz

10g Hefe

20g Honig

240g Roggenschrot

Aus Roggenschrot, 300g Dinkelschrot und Sauerteig, Wasser einen Vorteig bereiten.

20min Gärraum.

Hefe Honig Salz und gequollener Roggenschrot dazu.

Restlicher Dinkelschrot dazu und gut Kneten. Mittelfest