



Dunkle Minibrote

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 35 min
Zubehör: Mini-Kastenform

Zutaten:

175 g Wasser
165 g Karamalz
20 g Hefe

270 g Dinkelmehr Typ 1050
250 g Roggenmehl Typ 1150
1 ML Brotbackmittel
1 geh. EL Sauerteigpulver
1 TL Brotgewürz
1 geh. TL Salz

Zubereitung:

Zauberkästchen dünn fetten und leicht mit Mehl austäuben.

Wasser, Karamalz und Hefe in den Mixtopf geben und 3 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Restliche Zutaten zufügen und mind. 4 min / Knetstufe verkneten.

Teig auf die Teigmatte geben und mit dem Nylonmesser in 4 gleich große Stücke teilen.

Jedes Teigstück mehrfach falten, zu kleinen ovalen Laiben formen und in das Zauberkästchen setzen.

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 min gehen lassen.

Laibe mit einem scharfen Messer beliebig einritzen, mit Mehl bestäuben und im kalten Backofen auf unterster Schiene bei 200° C Ober-/Unterhitze ca. 35 min backen.

