

# Dinkel-Vollkornbrot

## Zutaten:

- 600 g Dinkelvollkornmehl
- 555 g Wasser
- 15 g Hefe
- 15 g Salz
- 10 g Rohrzucker
- 40 g Oel

## Verarbeitung:

- Die Zutaten mit einem Rührlöffel vermengen, mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 10 bis 12 Stunden im Kühlschrank ruhen und reifen lassen.

## Backen:

- Einen Römertopf im Ofen bei 300°C vorheizen.
- Den Teig auf ein gut eingemehltes Backpapier geben und mit Mehl bestäuben, die Seiten einmal einklappen.
- Das Brot samt Backpapier in den Römertopf legen, in den Ofen geben.
- 30 min bei 210 °C backen
- Brot aus dem Römertopf nehmen und 30 Min. bei 200 °C fertig backen.