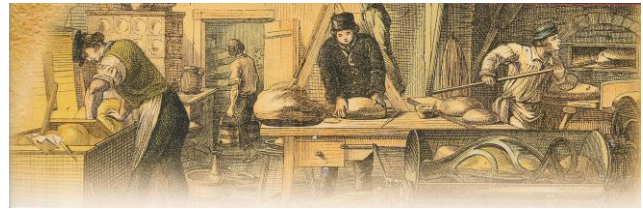


## NO-KNEAD Brot

Anstellgut von Eurem Sauerteigvorrat



## Vollkornbrötchen

### Teig:

350	g	Weizenvollkorn (Dinkelvollkorn)
100	g	Roggenmehl 1150
75	g	Anstellgut
10	g	Salz
2	g	Trockenhefe (5-6 g Frischhefe)
240	g	Wasser
150	g	Joghurt

---

- Wasser, Joghurt, Anstellgut und Hefe auflösen und verrühren, Mehle und Salz trocken mischen und zu den gelösten Zutaten geben, alles glatt miteinander verrühren, abgedeckt bei Raumtemperatur 18 Stunden reifen lassen.
- Den Teig auf eine mit Roggenschrot bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig rund oder eckig formen (wie ein Brotlaib)
- Den Teig in Roggenschrot wälzen und mit dem Schluss nach unten in ein Geschirrtuch wickeln und 120 min. bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Teig auf eine mit Roggenschrot bestreute Arbeitsfläche geben, vorsichtig flach drücken und in 10 gleich große Portionen à ca. 90 g teilen (ähnlich wie bei den Brötchen) auf mit Backpapier belegte Bleche ablegen.
- Die Teiglinge mit etwas Roggenschrot bestreuen und abgedeckt bei Raumtemperatur weitere 30 min. ruhen lassen
- Den Ofen auf 230°C Vorheizen
- Die Teiglinge in den Ofen schieben und kräftig Dampf geben
- Die Brötchen 18-22 min. backen