

# Dinkel-Roggenbrot mit Liptauer

## 1/2 Brot

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

240 G	Salzburger Landmehl Bio Dinkelmehl 700
260 G	Salzburger Landmehl Bio Roggenmehl 960
300 G	lauwarmes Wasser
2 TL	Salz
1,5 TL	Brotgewürz geschrotet
2 TL	Backmalz
10 G	frische Germ
10 G	Butter

**Verfasst von:** Katharina Brunauer

### Zubereitung

1. Alle Zutaten einwiegen, 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen.
2. Garkörbchen gut bemehlen, Brotteig hineinlegen und 45 Minuten zugedeckt darin ruhen lassen.
3. Im Anschluss Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.
4. Backblech mit Backpapier auslegen, Brot mit Wasser besprühen und 45 Minuten backen.

### Info

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023

Tipp: In Kombination mit Grammelshmalz eine einfache, aber köstliche Jause!

# Dinkel-Roggenbrot mit Liptauer

## 2/2 Liptauer

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

250 G	Topfen
3 EL	Sauerrahm
1 TL	Paprikapulver
1 TL	gehackter Kümmel
	Salz
	Pfeffer
	frischer Schnittlauch

**Verfasst von:** Katharina Brunauer

### Zubereitung

1. Alle Zutaten cremig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchziehen lassen.
2. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch verfeinern.