# Römisches Brot backen

### Schwierigkeitsgrad:



#### Was ihr für ein Dinkelbrot braucht:

- ♦ 1.000 g Dinkelvollkornmehl
- ♦ Hefe (z.B. 2 Tütchen Trockenhefe je 7-10 g), das gelingt sehr leicht
- ♦ 670 g handwarmes Wasser
- O 2 Teelöffel (TL) Salz
- ♦ 1 Esslöffel (EL) Honig



# Optional:

- ♦ 2 TL geriebenen Koriandersamen (je nach Geschmack), kann auch weggelassen werden
- ♦ 2 TL geriebener Anis (je nach Geschmack), kann auch weggelassen werden
- ♦ 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel (je nach Geschmack), kann auch weggelassen werden

## Zubereitung:

- 1. Alle Zutaten zu einem Teig kneten
- II. Teig etwa 30 Minuten warm mit einem Tuch zugedeckt gehen lassen.
- III. Danach nochmal vorsichtig durchkneten und zwei runde Brotlaibe formen.
- IV. Die Oberseite mit einem scharfen Messer einschneiden (z. B. Form eines Wagenrades).
- V. Im vorgeheizten Backofen auf Backpapier bei ca. 220° Umluft ca. 45 Minuten backen, wenn das Brot beim Herausnehmen und Anklopfen von unten hohl klingt, ist es fertig.