

Dinkel - Schoggibrötli mit Vanille

von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

Quelle: fooby.ch

| | |
|---------------------------|------------------|
| 600 g Dinkelmehl | |
| 300 g Roggenmehl | |
| 2.0 TL Salz | |
| 2.0 g gemahlene Vanille | TL |
| 2.0 Stück Trockenhefe | Pack (je ca. 7g) |
| 3 dl Wasser | |
| 3 dl Milch | Mandelmilch |
| 1.0 cl Ahornsirup | ca. 2 EL |
| 200 g Schwarze Schokolade | Cailler Cermant |

Teig

Mehle, Salz, Vanille und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser, Mandeldrink und Ahornsirup dazugießen, mischen, ca. 5 Min. zu einem glatten, weichen Teig kneten. Aus dem Teig eine Kugel formen, zurück in die Schüssel geben, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen. Schokolade zum Teig geben, nochmals gut durchkneten, zu einem Brot formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen

Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.