



# Dinkel - Schoggibrötli mit Vanille

von Diego Mannhart

Mengen für 15 Personen

Quelle: fooby.ch

900 g Dinkelmehl	
450 g Roggenmehl	
3.0 TL Salz	
3.0 g gemahlene Vanille	TL
3.0 Stück Trockenhefe	Pack (je ca. 7g)
4.5 dl Wasser	
4.5 dl Milch	Mandelmilch
1.5 cl Ahornsirup	ca. 2 EL
300 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.