

DINKEL-KÖRNER-BROT BACKANLEITUNG

ZUTATENLISTE

- 200 g Dinkelmehl
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Weizenmehl
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Kürbiskerne
- 50 g Leinsamen
- 2 gestr. TL Salz
- 1 Beutel Trockenhefe (extra)
- 400 ml lauwarmes Wasser (extra)
- 1 EL Honig (extra & optional)

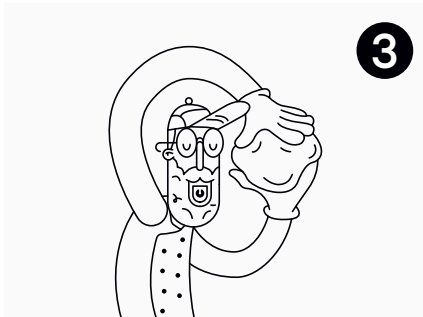
Viel Spaß beim Backen unseres leckeren Dinkel-Körner Brotes.



Das lauwarne Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine (alternativ Handmixer) geben, Hefe und Honig dazugeben, mixen und für 10 Minuten ziehen lassen.



In der Zwischenzeit die Kastenform vorbereiten und mit Backpapier auslegen. Das erleichtert später das Herausheben des Brotes aus der Backform.



Nach 10 Minuten die Backmischung zu der im Wasser gelösten Hefe hinzufügen und für 2 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig sofort in die Kastenform geben und in den kalten Ofen stellen.



Ein feuerfestes Gefäß mit Wasser zu dem Brot in den Ofen stellen und diesen auf 200 °C Ober-/Unterhitze anheizen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180 °C runterschalten und das Brot noch für ca. weitere 45 Minuten backen.



Das fertige Brot aus der Kastenform heben und auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Dann nur noch gekonnt anschneiden und ofenfrisch mit Lieblingsaufstrich oder pur genießen. Wir wünschen gutes Gelingen und natürlich Bon Appétit.