

# DINKEL-BÄRLAUCH-BROT

★★★★★ 5 bei 33 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Zum Schluss den fein geschnittenen Bärlauch einkneten bis ein glatter Teig entsteht. Jetzt für ca. 20 – 30 Minuten gehen lassen.



- 2 Anschließend den Teig nochmals gut durchkneten, zu einem länglichen Wecken formen (vgl. Bild) und diesen in eine ausgebutterte Kastenform legen. Das Backrohr auf 210 Grad vorheizen. Das Brot mit etwas Wasser besprühen und anschließend im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen.

Sofort aus der Form nehmen, auskühlen lassen und mit Butter bestreichen genießen



Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 1 BROT

#### TEIG

150 g	lauwarmes Wasser
150 g	lauwarme Milch
50 g	zimmerwarme eButter
500 g	Dinkelmehl 700
60 g	frischen Bärlauch, fein geschnitten
50 g	Sonnenblumenkerne
15 g	Germ
10 g	Salz
5 g	Zucker