## DINKELBROT

★★★★ 4.9 bei 133 Bewertungen













Heute hab ich mal wieder ein neues Brot ausprobiert? Da es schnell zuzubereiten ist und auch noch gut schmeckt, möchte ich das Rezept gerne wiedermit euch teilen!!

## Zubereitung

- Für den Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) ) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.

  Anschließend das Mehl, Salz, Brotgewürz, Körner und die Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- Anschließend nochmals gut durchkneten und in eine längliche Form bringen. Das Brot rundherum mit Wasser besprühen und in einem Gemisch aus Kürbis- und Sonnenblumenkernen wälzen.
- Den länglich geformten Laib in eine eingefettete Kastenform geben und bei 210 Grad mit viel Dampf ca. 40 Minuten backen.
- Danach sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.



## Zutaten FÜR 1 KASTENFORM

## **TEIG**

300 g	lauwarmes Wasser
500 g	Dinkelmehl 700
10 g	Brotgewürz
3 EL	Sonnenblumenkerne
3 EL	Kürbiskerne
3 EL	Sesamkörner
10 g	Salz
15 g	frische Germ