DINKELBROT

4.9 bei 136 Bewertungen

1 h 20 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 40 min



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

1. 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.

2. 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.

3. Den länglich geformten Laib in eine eingefettete Kastenform geben und bei 210 Grad mit viel Dampf ca. 40 Minuten backen.

4. 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