

DINKELBROT

★★★★★ 4.9 bei 72 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 wieder mit euch teilen!!

Zubereitung

- 1 Die trockenen Zutaten abwägen und in einer Rührschüssel vermengen. Dann die Germ dazubröseln und mit dem Wasser aufgießen. Anschließend alles mit dem Knethacken zu einem Germteig weiterverarbeiten.
- 2 Den fertigen Teig ca. 20 – 30 Minuten gehen lassen. Anschließend nochmals gut durchkneten, rundherum mit Wasser besprühen und in einem Gemisch aus Kürbis- und Sonnenblumenkernen wälzen.
- 3 Den fertig geformten Laib in eine eingefettete Kastenform geben und bei 210 Grad ca. 40 Minuten backen. Danach sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR EINE KASTENFORM

TEIG

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