EINFACHES DINKEL-VOLLKORNBROT

5 bei 181 Bewertungen

1 h 40 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 55 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Haferflocken, Sesam, Salz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Danach nochmals kurz durchkneten (vorsichtig, denn der Teig ist eher weich) und in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Danach mit Wasser besprühen und mit Sesam und Haferflocken bestreuen.

3. Nun das Brot im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad für ca. 55 Minuten backen.

4. Anschließend das Brot gleich aus der Form nehmen, da es sonst zu „schwitzen“ anfängt.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM (25 CM)

TEIG

420 g	lauwarmes Wasser
500 g	Dinkelvollkornmehl
50 g	Haferflocken
30 g	Sesam
10 g	Salz
10 g	frische Germ

ZUM BESTREUEN

Sesam
Haferflocken