

Dinkelvollkornbrot

Zutaten für eine kleine Kastenform

- 500g Dinkelvollkornmehl
- 1,5 TL Salz
- 320ml Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- je 2 EL Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Walnüsse
- 1 TL Brotgewürz

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Eine kleine Kastenform fetten und mit Mehl bestäuben.

Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Die Hefe einrühren und ein paar Minuten stehen lassen, bis sich Bläschen bilden.

Mehl mit Salz, Gewürz und Kernen mischen.

Dann Flüssigkeit und Mehl zu einem Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig in die Backform füllen, glatt steichen und mit wenig Wasser benetzen. Mit einem Tuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Auf mittlerer Schiene 50 Minuten backen.