



Dinkelbrot mit Sauermilch

Zubereitung

Erst die trockenen Zutaten mischen, dann die Sauermilch und das Wasser langsam unterrühren. Den Teig knapp 10 Minuten mit dem Knethaken langsam kneten. Wenn der Teig glatt ist die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 50 Minuten gehen lassen. Eine Kastenform mit Fett bestreichen und Teig einfüllen, dann nochmal 30 Minuten gehen lassen. Oben etwas einschneiden und nach Wunsch mit Sesam, Sonnenblumen, Leinsamen bestreuen Backrohr auf 240 Grad vorheizen, Kastenform auf das Gitter stellen, ca 50ml Wasser in den Backraum schütten und schnell schließen. Nach 10 Minuten auf 180 Grad zurückdrehen und dann weitere 40 Minuten backen. Das Brot geht gut auf, hat eine tolle Kruste und ist wunderbar luftig und saftig.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Andreas Kepplinger.

Zutaten

500g Dinkelmehl
100g Sauermilch
250g lauwarmes Wasser
20g Hefe (der 1 Päckchen Trockenhefe)
12g Salz
Brotgewürz nach Geschmack