



Dinkelbrot

Zubereitung

- Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit den Händen immer zur Mitte gerichtet kräftig durchkneten.
- Nachdem der Teig eine homogene Masse geworden ist, die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig mind. 10 Minuten kräftig weiter kneten.
- Den Teig ca. 30 Minuten lang ruhen lassen, der Teig sollte in dieser Zeit sein Volumen um mind. 30% vergrößern.
- In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig zu einem Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Oberseite des Laibs mit Wasser befeuchten.
- Wahlweise etwas Dinkelschrot oder Haferflocken über den Laib streuen, durch das Wasser bleibt alles sehr gut am Brotlaib kleben.
- Danach ca. 40 Minuten fertig backen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Budischek.

Zutaten

450 gr Dinkelmehl
1/2 Packung frischen Germ
2 TL Salz
300 ml lauwarmes (!) Wasser
1 Hand voll Dinkelschrot od.
Haferflocken