

Dinkelbrot (ohne Gehzeit)

Zutaten

500 g Wasser
300 g Dinkelvollkornmehl
200 g Dinkelmehl Typ 630
50 g Walnüsse
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Sesamkerne
2 EL Essig
2 TL Salz
1 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
Haferflocken zum Ausstreuen der Form

Zubereitung

Wasser, Zucker und Hefe 2 Minuten / 37 Grad / Stufe 1 auflösen.
Die restlichen Zutaten zugeben und 3 Minuten / Teigstufe kneten.
Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, mit Haferflocken ausstreuen,
Teig verteilen und darüber Haferflocken streuen.
In den kalten Backofen stellen und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze
ca. 45 Minuten backen.

Tipp:

Nicht erschrecken, der Teig ist sehr dünnflüssig. Das Brot wird und bleibt trotzdem außen knusprig und innen (für mich) angenehm feucht.
Ich hatte die TPC Kastenform (gefettet und mit Haferflocken ausgestreut) benutzt.

