

Dinkel-Hafer-Walnuss-Brot

Zutaten

100 g kernige Haferflocken
340 g Wasser
15 g Hefe
1 TL Honig
500 g Dinkelmehl Type 630
80 g Dinkelvollkornmehl
150 g Joghurt
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Walnüsse
2 TL Salz



Zubereitung

Haferflocken in den Mixtopf geben, 10 Sekunden / Stufe 10 mahlen, umfüllen.

Wasser, Hefe und Honig im Mixtopf 3 Minuten / 37° / Stufe 2 erwärmen.

Alle anderen Zutaten und das Hafermehl zufügen und 4 Minuten / Teigstufe kneten.

Den Teig in eine gefettete Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig 8 bis 10 mal falten und zu einem Brotlaib formen.

Den Laib in eine gefettete Form legen und in den kalten Backofen stellen. Bei 200 Grad 50 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und nochmals 10 Minuten backen. Das Brot aus die Form nehmen und abkühlen lassen.