

Dinkelbrot

Zutaten

- 350 g Dinkelmehl (Type 1050)
- 150 g Schmelzflocken (Dinkel-Hafer)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 Esslöffel Keimöl
- 300 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

Schritt 1

Das Dinkelmehl und die Schmelzflocken zusammen mit der Hefe vermischen. Das Öl unterrühren und nach und nach das Wasser dazu geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Schritt 2

Den Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 25 cm) geben und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen. Das Brot wird auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen gebacken.

Im Ofen

Ober-/Unterhitze: 200 °C

Umluft: 180 °C

Backzeit: 45-50 Minuten