



Dinkel-Korn-Brot

Zutaten:

500 g Dinkelvollkornmehl
500 g Wasser, lauwarm
1 Würfel Hefe
1 Tropfen Honig
2 TL Salz
40 ml Balsamico, hell
30 g Haferflocken, fein
100 g Saaten, gemischt (z.B. Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam...)
2 EL Leinsamen oder Chia-Samen
ca. 3 EL Haferflocken für die Form + zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Hefe mit Wasser in einer Rührschüssel auflösen (TM 2,5 Min./ 37°C/ Stufe 2). Restliche Zutaten zugeben und verrühren (TM 2 Min./ Teigstufe). Eine Kastenform fetten und mit Haferflocken ausstreuen, den flüssigen Teig einfüllen und mit etwas Haferflocken bestreuen. Das Brot in den kalten Ofen schieben und bei 200°C Ober- Unterhitze für 65 Minuten backen.

Nach 10 Min. Backzeit das Brot mit einem Messer einschneiden, damit es in der Form gleichmäßig hoch geht.

Das fertig gebackene Brot kurz in der Form ruhen lassen, dann stürzen und bis zum Verzehr vollständig auskühlen lassen.

Tipp für eine weichere Krume:

Bedecke das Brot nach dem Einschneiden mit Alufolie und nimm diese erst wieder 10 Min. vor Backzeitende ab.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de