

DINKELBROT

★★★★★ 4.9 bei 124 Bewertungen



1 h 20 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



40 min

Heute hab ich mal wieder ein neues Brot ausprobiert? Da es schnell zuzubereiten ist und auch noch gut schmeckt, möchte ich das Rezept gerne wieder mit euch teilen!!

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend das Mehl, Salz, Brotgewürz, Körner und die Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Anschließend nochmals gut durchkneten und in eine längliche Form bringen. Das Brot rundherum mit Wasser besprühen und in einem Gemisch aus Kürbis- und Sonnenblumenkernen wälzen.
- 3** Den länglich geformten Laib in eine eingefettete Kastenform geben und bei 210 Grad mit viel Dampf ca. 40 Minuten backen.
- 4** Danach sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM

TEIG

- 300 g lauwarmes Wasser
- 500 g Dinkelmehl 700
- 10 g Brotgewürz
- 3 EL Sonnenblumenkerne
- 3 EL Kürbiskerne
- 3 EL Sesamkörner
- 10 g Salz
- 15 g frische Germ