

DINKELBROT



ZUTATEN:

(für 1 Brot)

20 g Germ (Hefe)

250 g Dinkel-Vollkornmehl

250 g Glattes Dinkelmehl bzw. Weizenmehl

ca. 360 ml warmes Wasser

2 TL Salz

1 EL Olivenöl

Olivenöl zum Bepinseln



ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Salz, Wasser und Germ in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes (bzw. mit der Küchenmaschine) zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig 1 Stunde lang zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Danach den Teig gut durchkneten und anschließend in eine mit Öl ausbepinselte Kastenform geben bzw. wenn gewünscht zu einem runden Brotlaib formen.
4. Das Brot noch eine halbe Stunde gehen lassen und den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
5. Ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser füllen und auch in den Ofen stellen. Das Brot ca. 30 Minuten backen.

Für etwas Abwechslung können nach Lust und Laune Kräuter, Körner und Nüsse hinzugefügt werden.