

Einfaches Dinkelbrot



Stufe 1



Zubereitungszeit: 65 Min.
Ruhezeit:



Zutaten:

500 ml Wasser, lauwarm
1 Würfel Hefe, frisch
2 TL Salz
4 EL Essig
250 g Dinkel-Vollkornmehl
250 g Dinkelmehl (Typ 630)
nach Belieben Nüsse/Kerne
für die From Rapsöl



KitchenAid
Handrührer rot



Opinel
Brotmesser
Parallèle No. 116



Frühstücksmesser
Buckelsklinge
von Windmühlen
messer
Birnenholz
(rostfrei)



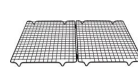
Meyer-Mayor
Küchentuch Karo
groß in hellblau



Städter
Backhelfer
Rührschüssel 20
cm 2.000 ml



Städter
Backhelfer Einha-
nd-Mehlsieb Ø
10 cm / H 9 cm



Städter Kühlgitter
rechteckig,
klappbar mit
Füßen



Städter
Backhelfer
Teigschaber 22
cm / 4 cm
Schwarz



Städter we love
baking set
Brotbackset, 30 x
13 cm / H 8 cm
Silber mit
Teigschaber



PEUGEOT
grobes
Kristallsalz, 350
g

1

Wasser und Hefe in einer Schüssel miteinander vermischen, Salz und Essig hinzufügen und kurz mit dem Handrührgerät unterrühren.

2

Das Mehl und 2/3 der Kerne/Nüsse hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Nicht wundern, der Teig ist sehr flüssig.

3

Die Brotbackform mit Rapsöl einfetten, den flüssigen Teig hineinfüllen und ca. 60 Minuten ruhen lassen.

4

Im Anschluss die restlichen Kerne/Nüsse auf dem Teig verteilen.

5

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft für 60 Minuten backen. Das Brot nach dem Backen aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.