

Dinkelbrot:

Einsamer Strand, kein Bäcker weit und breit in Sicht und Ihr habt Lust auf ein frisches Brot? Dann versucht doch mal diese Variante mit Dinkelmehl! Sie ist genauso einfach, wie das Baguettebrot, benötigt aufgrund des schwereren Dinkelmehls einfach nur etwas mehr Hefe und Zeit zum Gehen, damit auch ein schön hohes Brot entsteht.



Zutaten für 1 Brot:

500gr Dinkelmehl
400ml lauwarmes Wasser
2 Päckchen Trockenhefe bzw. 1 Hefewürfel
1 TL Zucker
1 TL Salz
Ca 50-75gr Körner nach Wahl

- Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Löffel zu einem feuchten und klebrigen Teig verrühren
- Den Teig in den Omnia Backofen füllen. Am besten mit Silikonform, ansonsten die Backform gut einfetten
- Den Teig 4-5 Stunden oder über Nacht mit geschlossenem Deckel gehen lassen
- Den Teig nach Belieben mit Körnern Eurer Wahl bestreuen
- Das Brot für 5 Minuten auf hoher Flamme und danach 35 Minuten auf kleiner Flamme backen. Danach nochmals 3-5 Minuten auf volle Flamme stellen
- Kurz abkühlen lassen und dann das Brot auf das Aufbackgitter stürzen und auskühlen lassen

Ihr könnt, wenn Ihr mögt, z.B. auch Sonnenblumenkerne oder andere Körner mit in den Teig geben, so dass ein Körner-Dinkelbrot entsteht.