



Rezept für Dinkelbrot



Für 0 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

Backanleitung für Dinkelbrot

Zutaten:

- 500 g Dinkelbrotmischung
- 330 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung:

Zutaten mit der Hand oder mit der Küchenmaschine (Knethaken) 8 - 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. Mit Klarsichtfolie zugedeckt, 20 Min. ruhen lassen. Kurz und kräftig durchkneten und weitere 20 Min. ruhen lassen. Nach Belieben Weggen oder Brötchen formen oder in eine gefettete Kastenform geben. Weitere 15 - 20 Min. aufgehen lassen. Mit Wasser bestreichen und in den auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben. Im Heißluftofen müssen Backzeit und Temperatur angepasst werden.

Backzeit:

großes Brot 45 – 50 Min., Brötchen 20 – 25 Min.

Tipp:

Stellen Sie ein flaches Gefäß mit Wasser auf den Boden des Backofens.

Im Backautomaten:

Zuerst das Wasser, dann die Dinkelbrotmischung in die Backform geben. Wählen Sie einen dunklen Bräunungsgrad und ein Programm das ca. 2 oder 3 Stunden dauert.