



Rezept für 5 Minuten Dinkelbrot



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 55 min

Zutaten:

- 650 g RIEPER Dinkelmehl oder RIEPER Bio Dinkelmehl
- ½ l handwarmes Wasser
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 EL Salz

Zubereitung:

Super schnell, lecker und gesund: Dinkelbrot in nur 55 Minuten.
Den Hefewürfel zerbröseln und unter das Mehl mischen. Wasser hinzufügen und mit dem Knetharken der Küchenmaschine oder der Mixers solange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in eine Kastenbrotform füllen (ca. 26 - 28 cm) und in den kalten Backofen geben.

Tipp: Damit das Brot nicht an der Form klebt, diese mit etwas Fett ausstreichen oder ein Backpapier hineinlegen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten bei 200° C