Leckeres Dinkelschrotbrot

Brot selber backen ist mit dem richtigen Rezept viel einfacher als mancher denkt. Das leckere Dinkelschrotbrot kommt auch bei Gästen gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

350 ml	Wasser (kochendes)
200 g	Dinkelschrot
250 g	Vollkorndinkelmehl
1 Handvoll	Kürbiskerne
1 Handvoll	Nüsse
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
0.5 TL	Kreuzkümmel
0.5 TL	Koriander
1 TL	Trockenhefe

Zubereitung

1. Für leckeres Dinkelschrotbrot zuerst das Schrot mit kochendem Wasser übergießen und 1 – 1,5 Stunden ziehen lassen. Den Backofen auf 190°C vorheizen.

2. Nach dieser Zeit Dinkelvollkornmehl, Zucker, Salz, Kreuzkümmel, Koriander, Trockenhefe sowie Kerne und Nüsse nach Geschmack zugeben und gut miteinander vermengen.

3. Eine Kastenkuchenform ausfetten und den Teig hineingeben. Auf mittlerer Stufe circa 35 – 40 Minuten ausbacken. Wenn das Brot die Garprobe besteht, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Leckeres Dinkelschrotbrot ist ein festes Brot, bei dem man die Zutaten immer wieder neu zusammenstellen kann.