Dinkelbrot mit Leinsamen und Sesam

Leckeres frisches Dinkelbrot mit Leinsamen und Sesam ist eine tolle Abwechslung. Einfach mal selbst backen mit diesem schnellen Rezept und vollends genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

40 g	Leinsamen
40 g	Sesam
200 ml	Buttermilch
100 ml	Wasser
200 g	Vollkorndinkelmehl
200 g	Dinkelmehl
50 g	Roggenvollkornmehl
1 TL	Salz
1.5 TL	Trockenhefe
1 TL	Koriander

Zubereitung

1. Für das Dinkelbrot mit Leinsamen und Sesam in einer großen Schüssel Leinsamen und Sesam miteinander vermischen und für 1 – 2 Stunden in Wasser einweichen.

2. Danach den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Kastenkuchenform mit Butter ausfetten und mit Paniermehl bestreuen.

3. Buttermilch, Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Roggenvollkornmehl, Salz, Trockenhefe und Koriander gut miteinander vermischen und zu der gequollenen Masse geben. Das Ganze dann in die Kastenkuchenform geben und im Backofen circa 30 – 40 Minuten ausbacken.

Tipp

Das Dinkelbrot mit Leinsamen und Sesam schmeckt vor allem mit frischem Frühlingstopfen und Radieschen einfach köstlich, aber natürlich auch mit jedem anderen Brotaufstrich ein Hit. Und so gesund!