

Dinkelbrot schnell und einfach

Ein leckeres Dinkelbrot schnell und einfach herstellen gelingt mit diesem tollen Rezept bestimmt. Was gibt es Leckeres zu einer Brotzeit als frisches Brot!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Würfel	Hefe
750 ml	Wasser (lauwarm)
4 EL	Essig
3 TL	Salz
600 g	Dinkelmehl (Vollkorn)
200 g	Weizenmehl (Vollkorn)
1 EL	Fett (für die Form)
1 Handvoll	Haferflocken (für die Form und zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Um das Dinkelbrot schnell und einfach zuzubereiten zuerst beide Mehlsorten in eine große Schüssel sieben. In der Mitte des Mehles eine kleine Mulde drücken und den Germ zerdrücken. Mit lauwarmen Wasser, Salz und Essig nun zu einem glatten Teig verarbeiten und gut durchkneten.
2. Eine Kastenform für Kuchen mit dem Fett ausstreichen und ringsherum Haferflocken streuen. Nun den Teig einfüllen und abermals Haferflocken drüber geben.
3. Den Brotteig in den kalten Ofen stellen und dann bei 220°C circa 60 Minuten backen lassen.

Tipp

Das Dinkelbrot schnell und einfach schmeckt noch leicht warm besonders gut. Hier allerdings mit

Butter aufpassen, der könnte zerfließen. Dann lieber Frischkäse oder Quark als Aufstrich verwenden. Sehr lecker schmeckt das dunkle Brot auch mit frischen Radieschen und Schnittlauch.