Einfaches Dinkelvollkornbrot

Dieses Dinkelvollkornbrot ist wirklich einfach zuzubereiten und mit diesem Rezept gelingt es bestimmt.

Verfasser: DieBackprinzessin

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

1 kg	Vollkorndinkelmehl
300 g	Korn (Sonnenblumen, Kürbiskerne, Leinsamen, Mohn, Sesam, Nüsse, etc.)
1 l	Wasser
2 Packungen	Trockengerm
1 EL	Salz
4 EL	Apfelessig

Zubereitung

1. Für das **einfache Dinkelvollkornbrot** das Vollkorn-Dinkelmehl, Körner, Wasser, Trockengerm, Salz und Apfelessig in eine Schüssel geben. Mit einer Teigspachtel zu einem Teig verrühren. Teig in eine befettete 30 cm Brotkastenform geben.

2. Im NICHT vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Heißluft zirka 90 Minuten backen. Das Dinkelvollkornbrot aus der Backform stürzen und abkühlen lassen.

Tipp

Die Kastenform mit Backtrennspray besprühen. Damit "hüpft" das Brot ohne Probleme aus der Form!