

Dinkelbrot



Zutaten

500 g Vollkorn Dinkelmehl
ca. 250 ml Wasser
1 EL Salz
1 Packung Trockengerm
+ Körner, Schinken, Speck, Rosinen...
nach Belieben

Zubereitung

Wasser mit 1 EL Honig etwas erwärmen
(darf nicht wärmer als lauwarm sein),
anschließend alle trockenen Zutaten
hinzufügen und kräftig kneten.

Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen,
nochmal kurz kneten und wieder 30
Minuten rasten lassen. Danach in einer
Kastenform etwa 1 Stunde bei 200° Ober- Unterhitze backen.