

Brot backen ohne Germ

Es muss nicht immer Germ (Hefe) sein, um den Teig aufgehen zu lassen. Auch mit Weinsteinbackpulver kann man köstliches Brot backen.



Zutaten

750 g Dinkelvollkornmehl
1 TL Salz
70 g gutes Rapsöl
600 ml Wasser (lauwarm)
1.5 Pkg. Bio-Weinsteinbackpulver
Samen, Flocken oder
Kerne (Leinsamen,
Sesam, Haferflocken,
Kürbiskerne,
Sonnenblumenkerne)

Zubereitung

1. Zuerst alle flüssigen, dann alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Händen oder der Küchenmaschine gut durchkneten. Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.
2. Eine Kastenform fetten und mehlen. Wenn das Brot an der Unterseite Körner haben soll, einfach eine Handvoll Kerne in die Form streuen.
3. Brotteig in die Form füllen, mit Wasser besprühen und nach Belieben mit Kernen bestreuen.
4. Das Brot 15 Minuten backen, danach 50 Minuten bei 160 °C weiter backen. Nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Rost auskühlen lassen.