

DINKELBROT



Heute hab ich mal wieder ein neues Brot ausprobiert? Da es schnell zuzubereiten ist und auch noch gut schmeckt, möchte ich das Rezept gerne wiedermit euch teilen!!

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (> [Germteig 1×1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend das Mehl, Salz, Brotgewürz, Körner und die Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Anschließend nochmals gut durchkneten und in eine längliche Form bringen. Das Brot rundherum mit Wasser besprühen und in einem Gemisch aus Kürbis- und Sonnenblumenkernen wälzen.
- 3** Den länglich geformten Laib in eine eingefettete Kastenform geben und bei 210 Grad mit viel Dampf ca. 40 Minuten backen.
- 4** Danach sofort aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM

TEIG

300 g	lauwarmes Wasser
500 g	Dinkelmehl 700
10 g	Brotgewürz
3 EL	Sonnenblumenkerne
3 EL	Kürbiskerne
3 EL	Sesamkörner
10 g	Salz
15 g	frische Germ