

Dinkelbrot

Description

Zutaten:

500 g Dinkelvollkornmehl
42 g Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
1 EL Salz
2 TL Honig

Zubereitung:

Zerbröckeln Sie die Hefe und vermengen sie mit Honig und Wasser. Lassen Sie diese Mischung bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten gehen. Geben Sie dann das Dinkelmehl und das Salz in eine Schüssel und geben die Hefemischung dazu.

Kneten Sie alles zu einem Teig und lassen diesen 45 Minuten ruhen. Kneten Sie den Teig dann nochmals durch und füllen ihn in eine gefettete Kastenform wo Sie ihn nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Backen Sie das Dinkelbrot dann bei 225°C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen und lassen es dann noch 10 Minuten im abgeschalteten Backofen stehen. Stürzen Sie das Dinkelbrot nun auf ein Kuchengitter und bestreichen es mit kaltem Wasser.

Category

1. Vegetarisch

Date Created

Juni 21, 2017

Author

jeanny