



3-Minuten-Dinkelbrot



Brot

Vorbereitungszeit: 3 min **Kochzeit:** 1 h 20 Min

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 Brot á 1 Kg **Quelle:**
malteotten.de

ZUTATEN

- 1000 g Mehl (Dinkelmehl)
- 2 Pck. Hefe (Trockenhefe, Trockengeram)
- 8 EL Sonnenblumenkerne
- 8 EL Sesam
- 8 EL Leinsamen
- 8 EL Kürbiskerne
- 4 TL Salz
- 4 TL Gewürzmischung (Brotgewürz)
- 1 Liter Wasser, lauwarm
- 4 EL Honig

ZUBEREITUNG

Alles in einen Topf geben und gut vermischen.

Eine Kasten- bzw. Terrinenform nehmen, mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen, er muss nicht rasten!

Das Rohr auf 250 Grad vorheizen, das Brot in den Ofen geben, auf 200 Grad zurückschalten und 80 Minuten backen.

Nicht vergessen, einen Topf mit Wasser in das Rohr zu stellen, damit das Brot schön saftig wird und nicht austrocknet!