



Dinkelbrot



Brot

Vorbereitungszeit: 10 min **Kochzeit:** 60 min **Quelle:**
malteotten.de

ZUTATEN

1000 g Dinkelmehl
2 Pck. Trockenhefe
2 EL Brotgewürzmischung
etwas Salz
740 ml Wasser, warmes
4 EL Öl
Fett für die Form

ZUBEREITUNG

Mehl, Trockenhefe und Brotgewürz vermischen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes nach und nach das Wasser unterrühren. Dann noch 2 EL Öl dazugeben und erneut einige Minuten kneten. Währenddessen die Form fetten und den Ofen auf 225°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den fertig gekneteten Teig in die vorbereitete Form geben und an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Dann im heißen Ofen ca. 1 Std. backen, aus der Form nehmen und abkühlen lassen.