



Dinkelbrot



Brot

Vorbereitung 10 min • **Kochen** 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.