



Italienisches Dinkelbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 2 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300 g Dinkelmehl
100 g Vollkornmehl
12 g Hefe
250 ml Wasser, lauwarmes
3 EL Olivenöl
1 EL, gestr. Salz
etwas Milch

ZUBEREITUNG

Dinkel- und Vollkornmehl in eine Schüssel geben und mischen. In die Mitte eine Mulde machen und die Hefe da hineinbröckeln. Wasser, Öl und Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ich lege den Teig immer in eine 24er Springform, das Brot bleibt dann in Form) setzen und nochmals ca. 45 Min. gehen lassen.

Mit einem scharfen Messer von der Mitte zum Rand hin das Brot leicht einschneiden und weitere 45 Min. gehen lassen. Die Oberfläche des Brotes mit etwas Milch bestreichen. Auf den Boden des Backofens eine Schüssel mit Wasser stellen. Im auf 240°C vorgeheizten Ofen das Brot 35 - 40 Min. backen. Danach aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.