



Dinkelbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 40 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 1 Std., 40 Min.

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

ZUTATEN

500 g Dinkelmehl
1 Pck. Trockenhefe
1 EL Brotgewürzmischung
etwas Salz
370 ml Wasser, warmes
2 EL Öl
Fett für die Form

NÄHRWERT

Calories: 2132 kcal
Serving Size: 1

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.