

# Rezept

## saftiges Dinkelvollwertbrot

### Zutaten

#### Brühstück

- 100g Huber-Mühle  
Dinkelvollkornmehl
- 80g Huber-Mühle  
Salat- / Müsli-  
& Back-Mix
- 40g Huber-Mühle  
Roggenflocken
- 400g kochendes Wasser

#### Hauptteig

- Brühstück
- 1 Pck. Huber-Mühle  
Trockenbackhefe
- 100g lauwarmes Wasser
- 10g Rohrzucker, Honig  
od. Agavendicksaft
- 12g Salz (ca. 1 EL)
- 400g Huber-Mühle  
Dinkelvollkornmehl

#### Zum Bestreuen

- Ca. 20g Huber-Mühle  
Salat-/Müsli-& Back-Mix

### Zubereitung

Alle Zutaten für das Brühstück mit kochendem Wasser übergießen, mit einem Löffel gut mischen und abkühlen lassen.

Nun die Trockenbackhefe und den Honig im lauwarmen Wasser auflösen und 20min ruhen lassen. Anschließend sämtliche Teigzutaten in einer großen Schüssel mit einem stabilen Löffel oder von Hand gleichmäßig verkneten.

Den Teigling 1h bei Raumtemperatur (ca. 24°C) zugedeckt gehen lassen. Anschließend den Teig zu einem länglichen Laib formen, anfeuchten und mit dem Salat-/Müsli-& Back-Mix bestreuen. Danach in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform setzen und abgedeckt nochmals ca. 1h gehen lassen.

Den Laib mit Wasser bestreichen, in der Mitte mit einem Messer längs einritzen, in den noch kalten Ofen setzen und bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 60min backen. Anschließend die Form und das Backpapier entfernen und weitere 10min auf dem Rost fertig backen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

# Rezept

## saftiges Dinkelvollwertbrot

### Zutaten

#### Brühstück

- 100g Huber-Mühle  
Dinkelvollkornmehl
- 80g Huber-Mühle  
Salat- / Müsli-  
& Back-Mix
- 40g Huber-Mühle  
Roggenflocken
- 400g kochendes Wasser

#### Hauptteig

- Brühstück
- 1 Pck. Huber-Mühle  
Trockenbackhefe
- 100g lauwarmes Wasser
- 10g Rohrzucker, Honig  
od. Agavendicksaft
- 12g Salz (ca. 1 EL)
- 400g Huber-Mühle  
Dinkelvollkornmehl

#### Zum Bestreuen

- Ca. 20g Huber-Mühle  
Salat-/Müsli-& Back-Mix

### Zubereitung

Alle Zutaten für das Brühstück mit kochendem Wasser übergießen, mit einem Löffel gut mischen und abkühlen lassen.

Nun die Trockenbackhefe und den Honig im lauwarmen Wasser auflösen und 20min ruhen lassen. Anschließend sämtliche Teigzutaten in einer großen Schüssel mit einem stabilen Löffel oder von Hand gleichmäßig verkneten.

Den Teigling 1h bei Raumtemperatur (ca. 24°C) zugedeckt gehen lassen. Anschließend den Teig zu einem länglichen Laib formen, anfeuchten und mit dem Salat-/Müsli-& Back-Mix bestreuen. Danach in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform setzen und abgedeckt nochmals ca. 1h gehen lassen.

Den Laib mit Wasser bestreichen, in der Mitte mit einem Messer längs einritzen, in den noch kalten Ofen setzen und bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 60min backen. Anschließend die Form und das Backpapier entfernen und weitere 10min auf dem Rost fertig backen.

Wir wünschen gutes Gelingen!