

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!