

Rezept

Dinkelschrotbrot

Zutaten

für das Brühstück:
200g Huber-Mühle
Dinkelvollkornschrot
½ L kochendes Wasser

für den Hauptteig:
900g Huber-Mühle
Dinkelmehl T630
50g Huber-Mühle Backmalz
30g Salz
2 Pck. Huber-Mühle
Trockenbackhefe
1TL Zucker
½ L lauwarmes Wasser

Zubereitung

Für das Brühstück den Dinkelvollkornschrot mit dem kochenden Wasser übergießen und mit einem Schneebesen gut verrühren und abkühlen lassen.

Die Hefe und den Zucker in einer Schüssel mit dem Wasser verrühren und ca. 15min stehen lassen. Anschließend das abgekühlte Brühstück, sowie die restlichen Zutaten zugeben und alles 5-10min auf höchster Knetstufe, bei Handknetung 10-20min, zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in eine große, mit Backpapier ausgelegte, Kastenform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1-2 h an einem warmen Ort gehen lassen.

Vor dem Backen die Frischhaltefolie entfernen und nach Belieben mit Flocken, Schrot oder Mehl bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) ca. 10min auf 230°C, danach ca. 40min auf 200°C backen.

Wir wünschen gutes Gelingen!