



Dinkel-Vollkornbrot

Zutaten für 1 Brot (Standard-Kastenform):

- 300 g Vollkorn-Dinkelmehl
- 120 g Dinkelmehl + etwas für die Form
- 1 Würfel frische Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 TL „rische's Café de Paris“
- etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

- Beide Mehlsorten in eine große Schüssel sieben.
- Hefe mit dem Zucker flüssig rühren, dann zusammen mit dem Wasser, Salz und „Café de Paris“ zum Mehl geben. Mit den Knethaken eines Handrührgerätes ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backform gut einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche platt drücken, von der Seite zur Mitte einschlagen und zu einer Rolle formen, diese in die Backform legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Backofen vorheizen auf 240°C Ober-/Unterhitze. Eine kleine hitzefeste Schale mit Wasser in den unteren Teil des Backofens stellen.
- Brot für ca. 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 30-35 Minuten zu Ende backen.

Ein Rezept aus rische's Koch- und Genusswelt©