saftiges Vollkornbrot in nur 60 Minuten

Die unzähligen positiven Bewertungen für dieses Rezept waren so überzeugend, dass ich es auch unbedingt ausprobieren mußte.



<u>Zutaten für eine Kastenform :</u>

500 gr. Dinkel-Vollkornmehl

150 gr. Körner (z.B. Saaten-Mischung mit Sonnenblumen-,Kürbis-,Pinienkerne und Sesam)

1/2 Liter lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

1 TL brauner Zucker

2 TL Salz (Meersalz)

2 EL Essig (weißer Balsamico)

Hefe und Zucker zunächst in etwas lauwarmem Wasser auflösen.

Alle weiteren Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und das

Hefewasser dazu gießen.

Mit dem Knethaken kurz zu einem geschmeidigen Teig rühren lassen.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und in den ***KALTEN*** Backofen stellen !!!

Das Brot bei 200°C mit Ober-/ Unterhitze 60 Minuten backen lassen. Mit meinem Ofen brauche ich 70 Minuten – dann ist es perfekt !



Probiert es aus – es ist wirklich mit wenig Aufwand schnell gemacht und schmeckt richtig gut