



Schwierigkeit leicht



1 Brot à ca. 1,25 kg



Vorbereitung 10 min.
Ruhezeit 60 min.
Backzeit 70 min.

Zutaten

1 Würfel Hefe
500 ml lauwarmes Wasser
500 g Dinkelvollkornmehl
2 EL Essig
1 EL Salz
100 g Nüsse
150 g verschiedene Saaten

(Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne..)

Tipp

Oft bereite ich am Vortag den Teig zu. Das hat den Vorteil, dass ich nur 1/2 Würfel Hefe benötige. Ich gebe den Teig dann in unsere Große Nixe, mache den Deckel drauf und stelle den Teig über Nacht in den Kühlschrank.

ingridhalder.de

SCHNELLES VOLLKORNBROT

Auch ohne Zusatzstoffe könnt ihr ein gesundes Brot machen!

Zubereitung

- Bis auf die Saaten/Nüsse werden alle Zutaten gut in der Großen Nixe miteinander vermischt. Zum Schluss die Saaten/Nüsse unterheben und den Teig mit dem Deckel verschlossen mind. 60 Minuten gehen lassen.
- Dann den gefetteten Kleinen Zaubermeister mit dem Teig befüllen, mit dem Deckel verschließen und in den kalten Backofen geben.
- In 70 Minuten bei 220°C Ober/Unterhitze backen.

