

# **Dinkelbrot**

**- luftig - locker - einfach -**

## Zutaten:

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 250 g Dinkelmehl (TYPE 630)
  - 500 ml Wasser
  - 1 Würfel frische Hefe
    - 2 TL Salz
    - 4 EL Essig
- 150 g Kerne/Nüsse nach Belieben

---

## Zubereitung:

1. Wasser und Hefe miteinander verrühren, Salz und Essig hinzufügen.
2. Mehl und 2/3 der Kerne und Nüsse hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten (Teig ist sehr flüssig)
3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (oder Silikonbackform) geben und **ca. 45 Minuten** ruhen lassen.
4. Die restlichen Kerne und Nüsse auf dem Teig verteilen und das Brot im vorgeheizten Backofen bei **200°C Umluft** für **60 Minuten** backen.

---

Viel Spaß beim ausprobieren!

