

Hausgemachtes Dinkel-Kleie Brot

Zutaten für 1 Kastenbrot (30cm):

450 gramm	Dinkelmehl (hell)
150 gramm	Kleie
50 gramm	Sonnenblumenkerne
50 gramm	Leinsamen
50 gramm	Sesam
1 Briefchen	Trockenhefe
3 EL	Apfelessig
600ml	Wasser lauwarm
2 TL	Kräutersalz

Zubereitung:

Dinkelmehl, Kleie, Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Salz und Hefe in großer Schüssel vermengen.

In der Masse eine Mulde bilden.

Das Wasser und den Essig in die Mulde geben und gründlich einarbeiten und vermengen.

Eine Kastenform leicht ölen und mit Mehl auspudern.

Den fertigen Teig in die Kastenform einfüllen.

Die Kastenform im kalten, nicht vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene geben, jetzt den Ofen bei 180° auf Oberhitze und Unterhitze einschalten und ca. 65 Min. backen.

Test durchführen ob Brot fertig ist: Klopfen Sie auf das Brot in der Kastenform, wenn es einen hohlen Klang hat ist es fertig.