

Dinkelbrot

Zutaten:

300 g Dinkelvollkornmehl
200 g Dinkelmehl (glatt) – oder andere Mehlsvariationen wie Roggenmehl
500 g Wasser
1 Würfel Hefe
1 EL Salz
2 EL Apfelessig
70 g Kürbiskerne
70 g Leinsamen

Experimentiervorschrift:

Hefe ins Wasser geben, gut verrühren, alle anderen Zutaten dazu und vermischen, der Teig bleibt relativ feucht, aber trotzdem gut mit dem Mixergerät rühren. Dann in eine Kastenform füllen und 50 Minuten bei 190 °C backen.