

Brodie's Dinkelkörnerbrot

Zutaten für eine 30er Kastenform:

500 g Dinkelmehl Type 630

1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe

1,5 TL Salz

1 TL Honig oder Zucker

2 EL Rapsöl

1 EL Naturjoghurt

ca. 330–350 ml lauwarmes Wasser

2–3 EL Salatkörnermix (z. B. Sonnenblumen, Kürbis, Leinsaat)

Zubereitung in der Prep&Cook XL:

330 ml lauwarmes Wasser, Honig/Zucker und Hefe in den Behälter mit Knet-/Mahlmesser

→ 1 Min / 40 °C / Stufe 3

→ 5 Min stehen lassen

Mehl, Salz, Öl, Joghurt zugeben

→ 5 Min / Stufe 3 kneten

→ Körnermix nach 2 Min einrieseln lassen

1 Stunde gehen lassen

→ 30 °C / ohne Stopfen

Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen

→ Teig einfüllen, glattstreichen

→ 15–20 Min bei Raumtemperatur ruhen lassen

Backofen vorheizen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen, dann oben einschneiden

Gesamtbackzeit: ca. 40–45 Minuten

→ ggf. ab Minute 35 mit Alufolie abdecken

5 Minuten in der Form lassen, dann auf Gitter auskühlen

Brodie's Hinweis:

Mild, saftig, streichfreundlich –

dieses Brot ist dein unkomplizierter Alltagsheld ohne Körnergewitter.