

## 10. Dezember

### Brodie's fluffiges Dinkel Kräuterbrot

Ein einfaches, warm duftendes Brot ohne Körner, ohne Stress.

Uns hat es super geschmeckt und vielleicht ist es ja auch etwas für dich.

#### Zutaten

für eine 30 cm Kastenform (z B Kaiserform)

500 g Dinkelmehl Type 630

1 Päckchen Trockenhefe (7 g)

1,5 TL Salz

1 TL Zucker oder Honig (zum Aktivieren der Hefe)

2 EL Olivenöl oder Rapsöl

1 gestrichener TL italienische Kräuter (z B Oregano, Basilikum, Thymian)

ca 320 bis 350 ml lauwarmes Wasser

#### Zubereitung mit der Prep & Cook XL

##### 1. Hefe aktivieren

In den Behälter mit dem Knet / Mahlmesser geben:

320 ml lauwarmes Wasser

1 TL Zucker

1 Päckchen Trockenhefe (7 g)

1 Minute bei 40 °C auf Stufe 3

danach 5 Minuten ruhen lassen (Deckel zu, keine Temperatur)

##### 2. Weitere Zutaten zugeben

500 g Dinkelmehl

1,5 TL Salz

2 EL Öl

1 TL italienische Kräuter

##### 3. Teig kneten

5 Minuten auf Stufe 3

falls der Teig zu fest ist, noch 10 bis 30 ml Wasser zugeben

der Teig soll weich und elastisch sein

##### 4. Gehen lassen in der Prep & Cook

1 Stunde bei 30 °C, Stopfen raus

der Teig sollte sich deutlich vergrößern

##### 5. Form vorbereiten

Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen

Teig hineingeben, glattstreichen oder leicht einschneiden

optional mit etwas Mehl bestäuben

15 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, während der Ofen vorheizt

## **6. Backen**

200 °C Ober / Unterhitze, mittlere Schiene

Backzeit etwa 40 bis 45 Minuten

nach 35 Minuten prüfen und bei Bedarf mit Alufolie abdecken

## **7. Nach dem Backen**

5 Minuten in der Form ruhen lassen

dann vorsichtig stürzen

auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen, mindestens 1 Stunde

### **Tipp für alle ohne Prep & Cook**

Die Hefe im lauwarmen Wasser mit Zucker in einer Schüssel auflösen und 10 Minuten stehen lassen, bis sie leicht schäumt.

Dann Mehl, Salz, Öl und Kräuter zugeben und alles 5 bis 10 Minuten mit der Hand oder den Knethaken eines Mixers kneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Dann in die vorbereitete Form geben, wie oben beschrieben backen und abkühlen lassen.