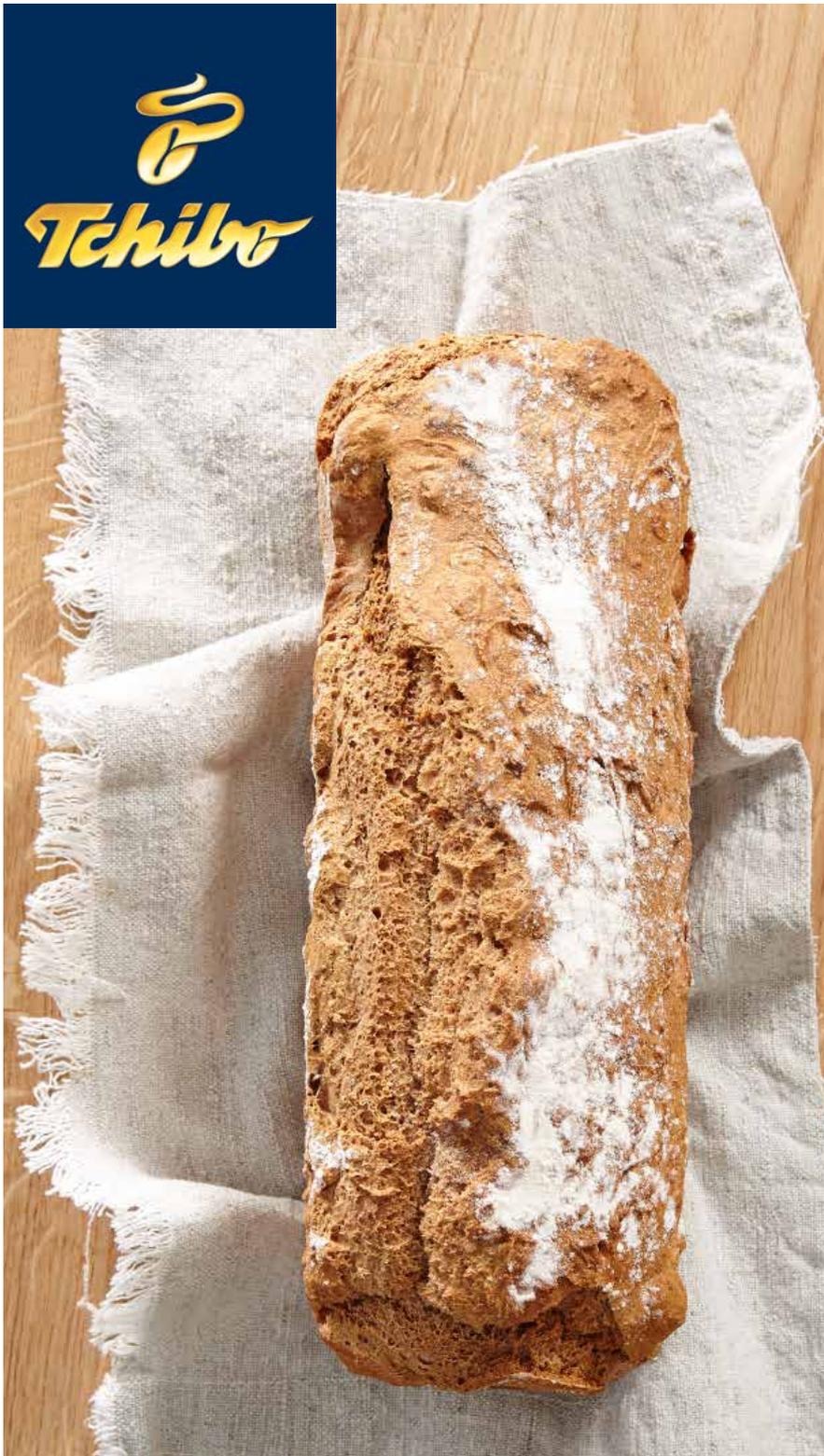


SCHNELLES DINKEL- BROT



Zubereitung: 5 Min.

• Backen: ca. 50 Min. • 145 kcal
pro Portion

Backform:

Kastenform

Zutaten:

650 g Dinkelvollkornmehl

Salz

1 Würfel frische Hefe

Fett für die Form

1 Die Form fetten. Das Mehl mit 1 EL Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerbröckeln und auf dem Mehl verteilen.

2 Mit den Knethaken des Handrührgeräts 1/2 l handwarmes Wasser langsam unterarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht.

3 Den Teig in die Form füllen und im nicht vorgeheizten Backofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 50 Min. backen.