



## Dinkelbrot

### Zutaten für 2 Brote

- 1 l lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 600 g Dinkelmehl Type Vollkorn
- 600 g Weizenmehl Type Vollkorn
- 5 TL Salz
- 2 Handvoll Sonnenblumenkerne
- etwas Kümmel, Sesam und Leinsamen
- Fett und Mehl für Backformen

### Zubereitung

1. Das Mehl in der Rührschüssel einer Küchenmaschine vermischen. Salz, Sonnenblumenkerne, Kümmel, Sesam und Leinsamen untermischen. Die Hefe hineinbröckeln, das lauwarme Wasser dazugeben. Mit dem Knethaken alles gut zu einem glatten Teig verkneten.

2. Zwei Kastenformen (je 30 cm lang) gut ausfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig einfüllen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Brote ca. 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde bei 225 °C backen.

DRAX MÜHLE - Mehl und Naturkost - Rechtmehring