Rezept

Schnelles Dinkelbrot

Ein Rezept von Schnelles Dinkelbrot, am 28.04.2024

Zutaten

650 g	Dinkelvollkornmehl
1	Würfel frische Hefe
1 EL	Salz
	Außerdem: Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM VON 26 CM LÄNGE (CA. 16 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

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.