

Rezept

Dinkel-Malzbrot

Ein Rezept von Dinkel-Malzbrot, am 05.12.2025

Zutaten

250 g Dinkelmehl (Type 630)

250 g Vollkorn-Dinkelmehl

100 g Haferflocken (nach Belieben zarte oder
kernige)

Salz

½ Würfel frische Hefe (21 g)

250 ml Malzbier

Außerdem:

Kastenform (30 cm lang)

Butter für die Form

ca. 4 EL Haferflocken für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 24 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 1 g F, 4 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten, Haferflocken und 2 TL Salz in einer Schüssel sorgfältig mischen. Die Hefe und das Malzbier mit 250 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles ca. 5 Min. mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine verkneten.
2. Die Kastenform gut mit Butter fetten und mit Haferflocken ausstreuen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Kastenform auf einen Ofenrost in den kalten Backofen (2. Schiene von unten) schieben und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen.
3. Den Ofen auf 190° (Ober-/Unterhitze) einschalten und das Brot 1 Std. 10 Min. backen. Die Schale mit dem Wasser aus dem Ofen entfernen. Das Dinkel-Malzbrot aus der Form stürzen und ohne diese in weiteren 10 Min. fertig backen. Die Klopftprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5-10 Min. weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.