

Rezept

# Dinkelbrot mit Sauerkrautsaft

Ein Rezept von Dinkelbrot mit Sauerkrautsaft, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Dinkelmehl Type 1050	<b>1 TL</b> Backpulver
½ TL Salz	½ Würfel Hefe (20 g)
<b>1 EL</b> Zucker	<b>350 ml</b> Sauerkrautsaft
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 EL</b> Butter
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Backform einfetten und warm stellen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Hefe zerbröckeln und mit Zucker und Sauerkrautsaft verrühren. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in heißer Butter glasig dünsten. Flüssigkeit und Mehl kräftig schlagen. Teig in die Form füllen und mit den Zwiebeln belegen.
2. Den Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Brot (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen.