Rezept

Dinkelstuten mit Rosinen

Ein Rezept von Dinkelstuten mit Rosinen, am 08.10.2026

Zutaten

- **20 g** Hefe (ca. 1/2 Würfel)
- **75 g** flüssiger Natursauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
- **15 g** Salz (ca. 1 EL)
- **2** Brot- oder Kastenformen (ca. 25 cm)
- Fett für die Formen
- **350 ml** Wasser
- **75 g** flüssiger Honig
- **500 g** Dinkelmehl (Type 630)
- **300 g** Rosinen
- Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote (à 650 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe in einer Schüssel in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit Sauerteig und Honig mischen. Mehl und Salz hinzufügen und alles gut unterarbeiten.

2. Den Teig ca. 6 Min. in der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 2 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand durchkneten. Zum Schluss die Rosinen zugeben und langsam und vorsichtig unterarbeiten.

3. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, halbieren und abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Zwischendurch ein- bis zweimal rund wirken, damit er eine schöne Struktur bekommt.

4. Die Backformen fetten. Die Teigstücke länglich formen und in die Formen geben. Abgedeckt noch einmal 30 Min. ruhen lassen.

5. Inzwischen den Backofen auf 210° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen.

6. Die Brote in den heißen Ofen (Mitte) schieben und ca. 30-35 Min. backen.