

Rezept

# Vollkornbrot - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Vollkornbrot - Rezept für den Brotbackautomat, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Dinkelschrot	<b>200 g</b> Dinkelvollkornmehl
<b>300 g</b> Weizenvollkornmehl	<b>50 ml</b> Essig
<b>2 TL</b> Salz	<b>1 1/2 TL</b> Trockenhefe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 BROT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Für den Vorteig Dinkelschrot und 120 ml lauwarmes Wasser vermengen und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

---

2. Am nächsten Morgen 100 g Dinkelvollkornmehl mit 80 ml Wasser unter den Vorteig rühren. Bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen.

---

3. Am dritten Morgen 200 ml Wasser sowie die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.