Rezept

Vollkornbrot - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Vollkornbrot - Rezept für den Brotbackautomat, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	Dinkelschrot
300 g	Weizenvollkornmehl
2 TL	Salz
200 g	Dinkelvollkornmehl
50 ml	Essig
1 1/2 TL	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.