

Backanleitung für Dinkelkruste



Weitere Zutaten:

20 g Frischhefe (1/2 Würfel) oder 1 Päckchen Trockenhefe

800 ml lauwarmes Wasser

Und so wird's gemacht

Die Brotmischung in eine Schüssel geben, die Hefe dazugeben (zerbröseln).

Nach Wunsch: 150 g Kürbiskerne, Leinsaat, Sonnenblumenkerne oder andere Ölsaaten hinzugeben.

Das Wasser hinzugießen, den Teig mit Rührhaken gründlich verkneten und 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

Backofen auf 250 Grad vorheizen und eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen.

Den Teig auf das Backblech (mit Backpapier ausgelegt) gießen und etwas formen.

Das Brot 10 Minuten bei 250 Grad anbacken.

Anschließend den Backofen öffnen und den Wasserdampf rauslassen, danach auf 200 Grad noch 40 Minuten fertig backen.

Vorm Anschneiden 20 Minuten auskühlen lassen.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Inhaltsangabe Dinkelkruste:

Dinkelvollkornmehl Salz,

Sauerteig getrocknet ...und sonst nichts!

Hinweise: Enthält Gluten. Mehle/Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden. Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.