Knuspriges Dinkelvollkornbrot

Dieses Vollkornbrot ist ein wahrer Sattmacher! Schmeckt super z. B. mit einem kräfitgen Käse wie den Rücker® Alter Schwede oder dem Alt Mecklenburger. Probiert’s gern mal aus!

250 g Dinkelkörner ….. **45 Sek./Stufe 10** mahlen und umfüllen.

250 g Dinkelkörner ….. auch **45 Sek./Stufe 10** mahlen und ebenfalls umfüllen.

500 g Wasser

1 Würfel Hefe …….. **3 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen. Anschließend das

zuvor gemahlende Dinkelmehl

2 TL Salz

2 EL Balsamico-Essig

60 g Kürbiskerne

60 g Sonnenblumenkerne

40 g Leinsamen …….. hinzu und **3 Min./Teigknetstufe** vermengen.

Den fertigen, recht flüssigen Teig in eine gefettete 30 cm Kastenform, die zuvor mit Haferflocken ausgestreut wurde, befüllen. Obenauf nochmals Haferflocken und ab in den nicht vorgeheizten Ofen schieben, eine Tasse Wasser dazu stellen und nun für ca. 55 Minuten 200°C Ober-/Unterhitze backen.

Nach Ende der Backzeit das krosse Brot auskühlen lassen, am besten mind. 1/2 Tag!

Kulinarische Grüße, **Rina Wilken** www.genusswelt-wilken.de