

# Sonnen-Dinkel-Knusper

Es geht doch nichts über saftiges, fluffiges Brot mit einer crossen Krume oder? Dieses Rezept möchte ich euch nicht vorenthalten, es ist schnell zubereitet und gebacken. Probiert's aus!

300 g Wasser

10 g Hefe

1 TL Honig ..... **3 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen. Ca. 10 Min. ruhen lassen. Dann

500 g Dinkelmehl, 630er

50 g Sonnenblumenkerne

1 TL Salz ..... hinzugeben und **3 Min./Teigknetstufe** verkneten. Die Teigmasse in eine Schüssel mit Deckel, z. B. die *große Nixe* 2l von Pampered Chef® umfüllen und 1 Stunde ruhen lassen.

Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mehrmals falten und schleifen, dann in die bemehlte Form z. B. Pampered Chef „Lily“ geben, einritzen, mit Mehl bestäuben und Deckel auflegen.

Unterste Schiene ca. 50 Min./230°C Ober-/Unterhitze backen. Danach Deckel abnehmen, 15 Min. ruhen lassen, Brot auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen!

Guten Appetit!

Kulinarische Grüße, Rina Wilken [www.genusswelt-wilken.de](http://www.genusswelt-wilken.de)

