

# REZEPT

## Saftiges und kerniges Dinkelbrot



Kategorie: Brot & Brötchen

Zubereitung: 10 Minuten  
(+ Gärzeit 30 Min.  
+ Backzeit 60 Min.)

Portion: Kastenform

### ZUTATEN

- ✓ 500g Dinkelmehl Typ 10501
- ✓ Päckchen Trockenhefe
- ✓ 1 TL Salz
- ✓ 1 TL Piment
- ✓ 1 TL Oregano
- ✓ 2 EL Kürbiskerne
- ✓ 2 EL Sonnenblumenkerne
- ✓ 4 EL fruchtiger Balsamicoessig  
(Himbeere)
- ✓ 500ml warmes Wasser
- ✓ Sesam

### NOTIZEN

*\* Die fruchtige Note des Balsamico verleiht dem Brot neben der schönen Dunklen Farbe auch diese leichte Süße, die sich mit den Gewürzen zu einem fantastischen Aroma entwickeln.*

### ZUBEREITUNG

1. Siebe das Mehl fein in eine Schüssel. Dadurch wird der Teig anschließend beim Backen locker.
2. Füge dann alle trockenen Zutaten hinzu und verrühre sie miteinander.
3. Gebe nun 4 EL fruchtigen Balsamicoessig sowie 500 ml warmes Wasser hinzu und vermenge den Teig mit der Hand, bis sich alle Zutaten zu einem zähen Teig verbunden haben.\*
4. Stelle den Teig nun zugedeckt an einen warmen Ort und lasse ihn für ca. 30 Minuten gehen.
5. Fülle den nun aufgegangenen Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Kastenform und betreue den Teig mit etwas Sesam.
6. Gebe das Brot für ca. 60 Minuten bei 175°C Ober-/Unterhitze in den Backofen.

Lasse das Brot anschließend vollständig auskühlen bevor Du es genießt.