Diener

Die Küche

Dinkel – Buchweizenbrot

https://www.diener.cc/rezepte/dinkel-buchweizenbrot/

Zutaten:

800 g Dinkelvollmehl
200 g Buchweizenmehl
2 geh. TL Salz
50 g Germ
ca. ¾ l lauwarmes Wasser
je 70 g Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Germ in wenig lauw. Wasser auflösen, mit den anderen Zutaten zu einem nicht zu festen Teig verkneten, zugedeckt gehen lassen. Den Brotteig auf 2 befettete Kastenformen verteilen und nochmals aufgehen lassen.

Backen:
250 °C – ca. 10 -20 Minuten
180 °C – ca. 35 bis 40 Minuten

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc