

Dinkelbrot



500 g	Dinkel, Typ 630
1 Würfel	Hefe, frisch
2 TL	Honig, flüssiger
300 ml	Wasser, lauwarm
½ TL	Salz, Butter für die Form

Zubereitung

Wasser mit Salz und dem Honig in die Knetschüssel geben.

Das Dinkelmehl darauf geben und die Hefe darüber zerbröseln.

Den Teig mit der Küchenmaschine kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Ist der Teig zu fest, noch Wasser dazu geben, ist er zu breiig, dann noch etwas Mehl zufügen.

Den Teig zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Der Teig darf nicht abtrocknen!

Danach wird der Teig kräftig durchgeknetet und in die gefettete Form gegeben. Nochmals 15 Min. gehen lassen. Die Oberfläche des Teiges mit Wasser bestreichen, damit sie nicht austrocknet und die Form in den kalten Backofen schieben.

Bei 200 °C etwa 35 Min. backen, und anschließend noch 10 Minuten im abgeschalteten Backofen stehen lassen.

Aus der Form nehmen und mit kaltem Wasser besprühen. Auskühlen lassen.