



SCHNELLES DINKELVOLLKORNBROT

Backofen: 200° C Ober-/Unterhitze
Zeit: ca. 70 min
Zubehör: Zauberkasten

ZUTATEN:

2 EL kernige Haferflocken

500 ml Wasser

500 g Dinkelvollkornmehl

1 Würfel frische Hefe

1/ TL Honig

2 TL Salz

40 ml heller Balsamico

200 g gemischte Saaten nach Wahl

z.B. Sonnenblumenkerne, Chia,

Kürbiskerne, Sesam, etc.)

ZUBEREITUNG:

Zauberkasten einfetten und mit 2 EL kernigen Haferflocken austreuen.

Alle Zutaten in Reihenfolge der Zutatenliste gut mischen.
(TM: 3 min / Teigstufe).

Den eher flüssigen Teig in den vorbereiteten Zauberkasten füllen und glattstreichen.

Zauberkasten auf mittlerer Schiene in den kalten Backofen geben und bei 200° C Ober-/Unterhitze 10 min backen.
Dann mit einem scharfen Messer mittig einschneiden und weitere ca. 60 min fertig backen.

Brot aus der heißen Form auf ein Kuchengitter stürzen und komplett erkalten lassen.

