

Katja's Vollkornbrot



Zutaten:

450 g Dinkel - Vollkornmehl
50 g Roggen - Vollkornmehl
je 3/4 Tasse

Leinsamen, Sesam &
Sonnenblumenkerne oder
Kürbiskerne

2 Teelöffel Salz
2 - 3 Eßlöffel Obstessig
1/2 Würfel frische Hefe
1/2 Liter lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren. Die Masse in eine gefettete Kastenform geben. Während der Ofen vorheizt ca. 15 Min. gehen lassen. Den Ofen auf der höchsten Stufe ca. 250°C einstellen. Das Brot auf dieser Stufe ca. 15 Min. backen, danach auf 200°C für eine weitere halbe Stunde fertig backen.

Das wird ein herrlich knuspriges und herzhaftes Brot.

Guten Appetit

Katja Oehl