

Dinkel Brot

Brote



- 1 Würfel frische Hefe
- 1/2 L Wasser (lauwarm)
- 500 g Dinkelmehl
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Sesam
- 30 g Leinsamen
- 1 TL Salz
- 1 1/2 EL Obstessig

Das Wasser und die Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°/Stufe 2 vermischen.

Die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min./Teigstufe zu einem Teig kneten lassen.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) geben und verschlossen ca. 2 Stunden gehen lassen.

Teig in den leicht geölten [Ofenmeister](#) umfüllen.

Den Teig in den kalten Backofen auf die untere Einlegeschiene stellen und bei 200°C/Ober- und Unterhitze für ca. 60 bis 70 Min. backen.

Das Brot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen, aus dem [Ofenmeister](#) entnehmen und beides auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.