

Dinkel-Vollkornbrot

Brote



- 500 g Wasser (lauwarm)
- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 45 g dunklen Balsamico-Essig
- 150 – 200 g Saaten (z. B. Sonnenblumenkerne, Mohn, Sesam, etc.)

Hefe, Zucker und Wasser in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./Stufe 1 vermischen.

Restlichen Zutaten dazugeben und 5 Min./Teigstufe zu einem Teig kneten.

Den leicht geölten [kleinen Zaubermeister](#) mit etwas Saaten ausstreuen.

Den flüssigen Teig und mit den restlichen Saaten bestreuen.

Das Brot im Ofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für min. 1 1/2 Std. backen. (nach dieser Zeit kontrollieren ob das Brot bereits durchgebacken ist, es löst sich dann von selbst aus der Form. Ansonsten weiterbacken lassen)

Den [kleinen Zaubermeister](#) mit den [Silikonhandschuhen](#) aus dem Ofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.