

Dinkelvollkornbrot

[Brote](#)



- 1/2 Hefewürfel
- 500 g Wasser
- 2,5 TL [Meersalz](#)
- 2,5 EL [Sanfte Traube](#)
- 275 g Körnermix (Ich habe den von ALDI verwendet)
- 500 g Dinkelvollkornmehl

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

Die restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigstufe verkneten.

Den Teig in den leicht eingeölkten [Zauberkasten](#) füllen.

Die Form in den kalten Backofen Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene/bei 220°C für ca. 60 Minuten backen.

Das Brot mit Hilfe der [Packs an](#) aus dem Backofen nehmen.

Das Brot aus der Form nehmen und beides auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.