

# DINKEL - VOLLKORNBROT

Ein leckeres, würziges Vollkorn- Brot - Perfekt für ein ausgewogenes Frühstück am Morgen

600g Dinkel- Vollkornmehl

1 Pk. Trockenhefe

400ml Wasser

2 EL Albaöl

1 TL Kräutersalz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und den Teig glatt rühren. Den Teig dann an einen warmen Ort stellen bis er sich ca. um ein Drittel vergrößert hat. Anschließend noch einmal gut durchkneten und in eine eingölte Kastenform geben. Dort den Teig nochmal um ein Drittel aufgehen lassen. Den Backofen bei 180°C bei vorheizen und ca. 50 – 60min. backen.