

# DINKELBROT

500g Dinkelmehl  
1 Paket Trockenhefe  
1-2 Teelöffel Meersalz  
je 1 EL Koriander, Fenchel, Kümmel  
1 EL Sonnenblumenkerne  
4 EL Leinsamen  
3 / 8 l lauwarmes Wasser

Alle Zutaten zusammenmischen und gut durchkneten, (ich lasse die Brotbackmaschine auf der Stufe manuell für mich arbeiten) bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen und an einem warmen Ort 45 Minuten rasten lassen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 190° (Umluft 170°) 45 Minuten backen  
Eine Schale Wasser ins Rohr stellen und das Brot 2 x mit Wasser bestreichen.

Gutes Gelingen wünscht  
Brigitte