

Dinkelhof Klus

Bremer Str. 23
49811 Lingen (Ems)

Telefon: 05963 1646
E-Mail: info@dinkelhof-klus.de



Schnelles Dinkelbrot

Zutaten:

500 g Dinkelvollkornmehl
100 g helles Dinkelmehl
500 ml warmes Wasser
1/2 Päckchen frische Hefe
1 TL Honig
2 TL Salz
1 Eßl. Sesam
1 EL Leisam
1 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Hefe mit Honig in dem warmem Wasser auflösen, alle anderen Zutaten mit dem Knethaken gut verrühren. Kleine Brotform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, mit etwas Körnern bestreuen und in den kalten Backofen schieben. Bei 210° C ca.50 Min. kräftig braun backen.