

Rezepte für backstars Dinkelvollkornbrot

Fertigmischung für zwei lecker, saftige! Dinkelvollkornbrote mit Sonnenblumenkernen.

Sie geben nur noch Wasser und Hefe dazu, kneten es 15 Minuten langsam (am besten mit dem "K-Haken") in der Knetmaschine, und schon ist der Teig für ein saftiges, kräftiges, leicht nussiges Dinkelvollkornbrot fertig.

Dieses können Sie dann gleich in den mitgelieferten Holzbackkörbchen backen.

Dinkelvollkornbrot

Teig:

- Fertigmischung für Dinkelvollkornbrot 700g
- temperiertes Wasser 530g
- Hefe gut ½ Würfel

Aus allen Zutaten, am besten mit dem „K-Haken“, im langsamen Gang einen Teig bereiten (Teigtemperatur ca. 25°C, ca. 15 Minuten Knetzeit!).

Dann 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Den Teig anschließend vorsichtig in 2 Teile teilen, in Dinkelvollkornmehl, oder Haferflocken... wälzen und in die beiden mitgelieferten Backkörbchen legen.

Nach einer Stückgare von 20-40 Minuten (je nach Temperatur) die Teiglinge bei 250°C anbacken, nach 5 Minuten auf 180°C zurückdrehen, weitere 45-55 Minuten backen – je nach Herd und gewünschter Färbung.

Sollte es zu dunkel werden, schalten Sie auf 160°C zurück. Das Brot braucht eine Backzeit von mindestens 50 Minuten.

Besser sind 60 Minuten!

Am besten erst am nächsten Tag anschneiden, wenn das Brot komplett ausgekühlt ist.

Ist die Krume klebrig, wurde es zu kurz gebacken.