

Dinkelbrot

Rezeptur: 3 kleine Brote

- 750 g Dinkelmehl oder Dinkelkörner
- 400 ml Hafermilch oder Mandelmilch
- 1/2 Stk. Hefe frisch
- 50 g Rapsöl
- 1 TL Kräutersalz
- 1 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup oder Honig

Zubereitung:

- 375g Dinkelkörner 1 Min/Stufe 10 mahlen in Schüssel umfüllen
- die 2.ten 375 g Dinkelkörner 1 Min/Stufe 10 mahlen und in die Schüssel umfüllen, wo das Dinkelmehl sich befindet.
- Kräutersalz zum Dinkelmehl hinzufügen
- Hafermilch, Hefe und Öl in den leeren Mixtopf geben
3 Min/37 Grad/Stufe 1 erwärmen
- Agavendicksaft/Sirup/Honig und Dinkelmehlmischung in Mixtopf hinzufügen 3 1/2 Min/ Teigstufe 3
- Teig in eine Edelstahlschüssel umfüllen und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen
- 3 Kuchenbackformen mit Öl fetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig darin verteilen
- weitere 60 Minuten gehen lassen
- bei 160 Grad 1 Stunde backen lassen
- auf Gitter auskühlen lassen.