

# Dinkelbrot



## Zutaten

500 g Dinkelmehl



1 Würfel Hefe

1 TL Zucker



300 ml Wasser



1 ½ TL Salz

2 EL Joghurt oder Milch

evtl. 2 EL Öl



## Zubereitung

in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben

in eine Vertiefung des Mehls bröckeln, mit Zucker und etwas lauwarmem Wasser verrühren, 15 Min. gehen lassen

die restlichen Zutaten auf das Mehl geben und 10 Min. in der Küchenmaschine kneten und in einer abgedeckten Schüssel 30 Min. gehen lassen

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, den Teig noch mal von Hand durchkneten, einen Laib formen und in einer gefetteten Kastenform oder auf dem Blech abbacken.

Bei Backbeginn eine flache, hitzebeständige, mit Wasser gefüllte Schale in den Backofen stellen. Bei Heißlufttherden die Fettpfanne in die unterste Schiene einschieben und eine Tasse Wasser hineingießen.

Backzeiten:

Ober-/Unterhitze: 10 Min. bei 200°C  
40 Min. bei 160°C

Heißluft:

10 Min. bei 180°C  
35 Min. bei 150°C

