Dinke***Lein*** –Brot

Zutaten: 700 g Dinkel***Lein***

580 g Wasser, lauwarm

20 g Hefe (1/2 Würfel)

evtl. 1 TL Zucker

100 g Sonnenblumenkerne, Sesam oder Leinsamen

2 TL Salz

Gewürze nach Belieben (z.B. Brotgewürz, Koriander)

Hefe mit Zucker und lauwarmem Wasser verrühren.

Dinkel***Lein***  mit Gewürzen, Salz und Sonnenblumenkernen (o.ä.) hinzufügen und 5 Minuten mit dem Rührgerät kneten.

Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Brotkastenform einfetten und bemehlen oder mit Leinsamen ausstreuen.

Teig in die vorbereitete Brotkastenform geben und an einem warmen Ort mind. 30 Minuten (wenn möglich länger) gehen lassen.

Kastenform in den vorgeheizten Backofen stellen und 20 Minuten bei 250 Grad backen.

Backofen auf 200 Grad reduzieren und Brot weitere 30 Minuten fertig backen.

Brot aus der Form nehmen und auf einem Kuchegitter gut auskühlen lassen.