

REZEPT

Kerniges Dinkelbrot mit nutella®

Leicht

2 h 40 min



ZUTATEN FÜR 15 PORTIONEN

Für den Teig:

500 g Dinkelmehl (Type 630)

100 g Dinkelvollkornmehl

3 EL Sonnenblumenkerne

3 EL Leinsamen

3 EL Haferflocken

1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

300 ml lauwarmes Wasser

2 EL Weizenmehl (zum Bestäuben)

Für das Topping:

225 g nutella®

Utensilien:

1 Rührschüssel

1 Handrührgerät

1 Küchentuch

1 Backblech

Backpapier

1 Sieb

1 Esslöffel

1 Messer

1 Kuchengitter



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1

In einer großen Schüssel das Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Haferflocken, Trockenhefe und Salz vermischen. Das Olivenöl hinzufügen und nach und nach das lauwarme Wasser dazugeben. Die Zutaten mit einem Handrührgerät gut miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort für etwa 60 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.



2

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem Laib formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Dinkelbrot darauflegen. Die Brotoberfläche mithilfe eines Siebs mit Weizenmehl bestäuben und die Oberfläche des Brotes mit einem scharfen Messer mit mehreren Schnitten einschneiden. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort für weitere 30 Minuten gehen lassen.

**3**

Den Backofen vorheizen (220°C Ober-/Unterhitze, 200°C Umluft) und das Brot anschließend 50 Minuten backen. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das abgekühlte Dinkelbrot in Scheiben schneiden und jede Scheibe mit 15 g nutella® bestreichen.