



# Rustikales Dinkelbrot mit Saaten

Zutaten für zwei Dinkelbrote  
mit Saaten:

- 1 kg Mehlmischung  
Rustikales Dinkelbrot  
mit Saaten
- ca. 600 ml Wasser
- 20 g Hefe

## Zubereitung

Zutaten in Teigknetmaschine 8-10 Minuten zu  
glattem Teig kneten. Anschließend ca. 2 Stunden  
ruhen lassen.

Nach der Teigruhe in 2 gleichgroße Stücke teilen und  
diese zur gewünschten Form aufarbeiten. Nun die  
fertig geformten Brote nochmals 15 min auf dem  
bemehlten Tisch oder in Holzformen ruhen lassen.  
Nach der Stückgare in den Ofen geben und backen.

Die Mehlmischung finden Sie  
unter: [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

1 kg-Packung  
**302129** € 3,70

2,5 kg-Packung  
**302244** € 8,90



Im Holzbackofen:  
Bei 280°C einschießen.  
Backzeit 50-60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 280°C,  
Unterhitze 190°C  
Backzeit 50-60 Minuten.  
Nach dem Einschießen  
Ofen ausschalten.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 250°C einschießen, nach  
10 Minuten auf 210°C schalten  
weitere 50 Minuten backen.