Einfaches Dinkelbrot mit Buttermilch

Zutaten für eine Kastenform

- 500 g Dinkelmehl
- 350 ml Buttermilch
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker (oder 15 g Backmalz)
- 2 Päckchen Trockenhefe

Für die Deko

- Sonnenblumenkerne

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

So wird das Dinkelbrot gebacken

1. Gib alle Zutaten in eine große Schüssel und knete sie gründlich aus ausgiebig zu einem Brotteig.

   *Wenn du einen **Thermomix** hast, erledigt er diese Aufgabe in 4 Minuten auf Knetstufe für dich. (Tipp: Dein Thermomix mahlt dir auch Dinkelkörner zu Mehl! Einfach die Körner in den Mixtopf geben und 1 Minute auf Stufe 10 mahlen lassen.)*
2. Nimm dir eine Kastenform oder gern auch eine spezielle Brotbackform, lege sie mit Backpapier aus und gib den Teig hinein. Wundere dich nicht, wenn der Teig eine klebrig-trockene Konsistenz hat, das ist normal.
3. Bestreue den Teig mit den Sonnenblumenkernen und lass ihn für mindestens 30 Minuten gehen.
4. Gib dein Brot dann auf ein Backblech und schiebe es in den kalten Backofen. Stelle ihn auf 200°C Ober- und Unterhitze ein und backe dein Dinkelbrot für circa 45 Minuten. Die genaue Backzeit richtet sich nach deinem Backofen. Ich empfehle dir eine kleine feuerfeste Schale mit Wasser neben dein Brot zu stellen, damit es richtig gut aufgeht.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.