

Dinkelbrot mit Körnern und Bio-Power-Sprossen

Zutaten

Für eine Kastenform (26 cm)

600 g feines Dinkelmehl
1 Pck. Trockenhefe
400 ml Wasser
2 TL Meersalz
1 Prise Zucker
100 g Salatkörner-Mix
100 g So gut! Bio-Power
Sprossen



Zubereitung

Das Mehl, die Hefe, das Salz und den Zucker vermischen.
Mit dem Wasser vermischen und 5 Minuten kneten.
30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
Die Nüsse und die Sprossen zugeben, nochmal gut verkneten und in die Form geben.
Weitere 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Eine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen.
Das Brot mit etwas Mehl bestäuben und längs einschneiden.
60 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
Herausnehmen, aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

So gut! – Der Tipp: In den Teig eine geriebene Karotte hinzugeben-
sieht nicht nur lecker aus- schmeckt auch prima!

