

# Dinkel-Vollkorn-Brot

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Hefeteig:

250 g Dinkelmehl  
250 g Dinkelvollkornmehl  
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe  
125 g Kerne-Mix  
2 TL Salz  
350 ml Wasser, lauwarm

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 EL Wasser, lauwarm  
1 TL Salz  
25 g Kerne-Mix

## 1 Hefeteig:

Beide Mehlsorten sorgfältig mit dem Sauerteigpulver mit Hefe in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen.

## 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 220 °C**  
**Heißluft 200 °C**

## 3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten und zu einer Rolle (etwa 25 cm) formen. Teigrolle auf das Backblech legen und erneut zugedeckt etwa 30 Min. gehen lassen.

## 4 Bestreichen und Bestreuen:

Wasser mit Salz verrühren und das Brot damit bestreichen. Mit den Kernen bestreuen und anbacken.

**Backzeit: etwa 10 Minuten**



- 5 **Backofentemperatur reduzieren** und das Brot fertig backen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Brot ist einfrierggeeignet.

