


# Dinkelwurzelbrot

etwa 4 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 20 Min.**Zutaten:****Hefeteig:**

400 g Dinkelvollkornmehl  
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
125 g Veganes Crème Fraîche  
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
1 TL Salz  
1 EL Zucker  
2 dl Wasser, warm (200 ml)

**Ausserdem:**

Dinkelvollkornmehl

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen.

**2 Hefeteig:**

Vollkornmehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrössert hat.

Den Teig nicht verkneten, sondern mit Mehl bestreuen, vom Rand der Schüssel lösen und auf die Arbeitsfläche stürzen. Erneut mit Mehl bestreuen und in 4 gleich grosse Stücke teilen.

Jedes Stück an den Enden fassen und mehrmals gegeneinander zu einer etwa 20 cm langen "Wurzel" verdrehen. Die Teigstücke nebeneinander auf das Backblech legen und nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrössert haben. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 240 °C****Heißluft etwa 220 °C**



In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 10 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Dann **die Temperatur reduzieren** und die Brote für weitere 10 Min. backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Die Brote auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Brote können eingefroren werden.

