

# **Dinkelvollkornbrot**

Für eine Kastenform von 26 cm Länge

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

500 g Dinkelvollkornmehl	1 EL Rübensirup
100 g Grünkernschrot	3 TL Brotgewürz
300 g Weizenmehl Type 550	650 ml lauwarmes Wasser
1 Päckchen Sauerteig	Mehl zum Bearbeiten (Granulat)
Butter für die Form	1 Päckchen Trockenhefe
Grünkernschrot zum Bestreuen	3 TL Salz

Das Dinkelvollkornmehl mit Grünkernschrot, Weizenmehl, Sauerteig-Granulat, Trockenhefe und Salz in einer Schüssel mischen. Rübensirup, Brotgewürz und lauwarmes Wasser bis auf einen Rest verrühren und über das Mehl gießen. Alle Zutaten etwa 10 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit oder Mehl zum Teig geben. Er sollte recht weich sein. Die Schüssel mit etwas Mehl bestäuben, den Teig hineinlegen und mit einem Küchentuch abdecken.

Den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Eine Kastenform mit Butter einfetten.

Den Teig noch einmal kurz durchkneten und in die Form legen.

Abdecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Brotoberfläche mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen und mit etwas Grünkernschrot bestreuen.

Die Oberfläche einmal längs einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C) etwa 1 Stunde backen.