



## Opas Dinkelbrotmischung

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Koch- & Backzeit: ca. 50 Minuten

2 Brote

Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 1 kg Opas Dinkelbrotmischung
- 42g Hefe (oder 11g triebstarke Trockenhefe)
- 1 EL Salz
- ca. 720 ml warmes Wasser

### Zubereitung

Zuerst die Hefe im warmen Wasser auflösen. Anschließend die Opas Dinkelbrotmischung sowie das Salz hinzugeben. Alle Zutaten für ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig für ca. 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach den Teig halbieren, formen und in zwei gefettete Brotkapseln geben. Nach einer erneuten Ruhezeit von ca. 10 Minuten die Brote bei 200°C Ober-/Unterhitze oder 190°C Umluft für ca. 50 Minuten backen.

Nach der Abkühlzeit kann Opas Dinkelbrot verzehrt werden.

Guten Appetit!

