



Saftiges Körnerbrot

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad ● ● ● ● ●



1* kleiner
Zaubermeister



2 Stunden

Zutaten

350 g Dinkelmehl Typ 1050
100 g Dinkelvollkornmehl
10 g frische Hefe
100 g Körner
150 g Joghurt
20 g weiche Butter
ca. 170 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
1 TL Zuckerrübensirup
1 EL Balsamicoessig
Wasser zum Bestreichen
Körner zum Bestreuen

Zubereitung

Hefe in ein wenig lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Hefemischung zu einem glatten Teig kneten lassen. Das dauert ca. 3 Minuten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und auf eine leicht bemehlte Fläche legen. Den Teig abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen. Den kleinen Zaubermeister mit Butterschmalz einfetten und mit Körnern nach Wahl bestreuen. Den Teig 3-4 Mal falten, oval formen und in die Form legen. Die Oberfläche mit Wasser bepinseln und mit Körnern bestreuen. Nach Lust und Laune einschneiden. Mit dem Deckel abdecken und in den kalten Ofen schieben. Den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze einschalten und das Brot 45 Minuten backen. Danach ohne Deckel ein paar Minuten nachbräunen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

