

# Dinkelbrot

300 G Dinkelmehl frisch gemahlen

300 G Dinkelmehl Typ 630

300 G Weizenmehl Typ 405

600ml lauwarmes Wasser

1 Stück Hefe

1 leicht gehäufter Teelöffel Salz

2 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel zusammen Koriander, Kümmel, Anis möglichst frisch gemahlen

1 Esslöffel Mehl Typ 405

1 Esslöffel Zucker

100 ml von den 600 ml abnehmen, mit dem Löffel Mehl und Zucker vermischen und die Hefe zusetzen. Wenn die Hefe sicher aufschäumt in eine größere Schüssel mit dem übrigen Wasser geben und die drei Mehlsorten darüber schütten. Außen am Rand das Salz verteilen. Das Olivenöl in der Mitte dazu geben. Alles gut durcharbeiten bis eine homogene Masse ohne Klumpen entstanden ist. In einer bedeckten Schüssel

1 Stunde gehen lassen. Noch einmal kurz Kneten und in zwei gleiche Teig Stücke teilen. Die Teig Stücke in zwei Brotkastenformen drücken. Eine weitere Stunde im Backofen gehen lassen, bis der Teig die Oberkante der Form übersteigt.

Eine Schüssel mit heißem Wasser in den Backofen stellen und den Backofen auf Umluft 200°C einstellen. Nach einer halben Stunde Backzeit die Temperatur auf 180°C reduzieren und eine weitere halbe Stunde fertig backen. Zum abkühlen auf ein Holzbrett stürzen.