

Dinkelwurzelbrot

Kleine Dinkelbrote zum Frühstück, Brunch oder zu einer deftigen Brotzeit.

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

400 g Dinkelvollkornmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

125 g Dr. Oetker Crème légère

Gartenkräuter

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 TL Salz

1 EL Zucker

200 ml warmes Wasser

Außerdem:

Dinkelvollkornmehl

1 Hefeteig zubereiten:

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. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 240 °C

Heißluft etwa 220 °C

2 Danach 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 (Abb. 1).

3 Jedes Stück an den Enden fassen und mehrmals gegeneinander zu einer etwa 20 cm langen "Wurzel" verdrehen (Abb. 2). Die Teigstücke nebeneinander auf das Backblech legen und nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Dann **die Temperatur reduzieren** und die Brote fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: etwa 10 Min.

Die Brote auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brote sind einfriergeeignet.

