

Nuss-Saaten-Dinkelbrot

Zutaten:

500ml	Buttermilch
½ Würfel	frische Hefe
1 TL	Honig
150g	Nussmix (im Penny erhältlich)
100g	AGRILUNA-Kürbiskerne
50g	AGRILUNA-Leinsamen ganz
100g	Sonnenblumenkerne
50g	AGRILUNA- Dinkelgrieß
350g	AGRILUNA- Dinkelvollmehl
100g	Dinkelmehl 630
12g	Salz
2EL	Apfelessig oder Balsamico-Essig

Zubereitung:

- Buttermilch, Hefe und Honig lauwarm erhitzen.
- Nüsse, Saaten, Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
- Das Buttermilch-Gemisch zu den trockenen Zutaten dazu, Essig hinein und 3 Min. / Knetstufe vermengen. Mit einer Rührmaschine 4-5 Minuten kneten. Der Teig ist schwer und klebrig!
- Teig abdecken und 60 Min. ruhen lassen.
- Backofen auf 230 Grad O/U-Hitze vorheizen.
- Den Brotteig nun falten und zu einem Laib formen.
- Laib in den bemehlten großen Ofenmeister setzen, beliebig einschneiden, Deckel drauf und 55 Min. auf unterster Schiene backen.
- Brot nach dem Backen auf einem Gitterrost abkühlen lassen.