



Mildes Dinkel-Weißbrot



vegetarisch

Einfaches Rezept für ein hefefreies Dinkel-Weißbrot mit Backpulver, das sich sehr gut für das Baby und kleine Kinder eignet

Ich zeige dir, wie du recht schnell und einfach ein gesundes und schmackhaftes Dinkel-Weißbrot backen kannst, das sich sowohl für das Baby als auch Kinder und die ganze Familie eignet. Das Brot wird mit Backpulver gebacken und enthält keine Hefe – es ist somit ideal für alle, die aus gesundheitlichen Gründen auf Hefe verzichten möchten oder müssen. Dinkel ist zudem ein sehr gut verträgliches Getreide und wird von Menschen mit einer empfindlichen Verdauung sehr geschätzt.

• **Zutaten für 1 Brot**

- 750 g Dinkelmehl
- 70 g Öl
- 600 ml Wasser
- 1,5 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz

Zubereitung

1. Für das Dinkel-Weißbrot siebst du zuerst das Mehl in eine Schüssel. Das sorgt dafür, dass das Brot später luftiger wird. Gib dann alle anderen Zutaten hinzu und knete sie gründlich durch.
2. Solltest du einen Thermomix besitzen, so übernimmt er diese Aufgabe für dich, wenn du ihn für 4 Minuten auf Knetstufe einstellst.
3. Fette eine Kastenform gründlich ein und mehle sie anschließend (d.h. du verteilst etwas Mehl in ihr, das am Fett kleben bleibt und schüttest den Rest wieder aus).



4. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Fülle den Brotteig in die Backform und ritze ihn oben längs in der Mitte etwas ein. Dann benetzt du die Oberfläche mit etwas Wasser, das du drauf sprühen oder tröpfeln kannst.
6. Gib das Brot anschließend auf ein Rost im Backofen und stelle eine kleine feuerfeste Schale mit Wasser daneben. Backe dein Brot nun für 20 Minuten bei 200°C und stelle die Temperatur dann für weitere 40 Minuten auf 160°C runter.
7. Nimm dein Brot aus dem Ofen, löse es aus der Form und lass es gut abkühlen.

Unsere Empfehlung für Dich:



erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Dieses Brotrezept enthält als Familienkost etwas Salz. Bäckst du es für Kinder unter einem Jahr, so kannst du das Salz auch weglassen oder auf ein Mindestmaß reduzieren.

Das Brot hält sich im [Brotkasten*](#) einige Tage frisch und wird bei uns auch sehr gern für das Kindergarten- und Schulfrühstück verwendet.

Weitere kleinkindtaugliche Brot-Rezepte

- [Brot ohne Salz](#)
- [Kürbisbrot](#)
- [Bananenbrot](#)