Mildes Dinkel-Weißbrot

vegetarisch

Zutaten

- **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 verrühre sie gut. (*Thermomix 3 Minute, Stufe 1)*
2. 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).
3. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
4. Fülle den Brotteig in die Backform.
5. Stell die Form auf ein Rost im Backofen. Backe dein Brot nun für 20 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze und stelle die Temperatur dann für weitere 40 Minuten auf 160°C Ober-/Unterhitze runter.
6. 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/