

## Dinkelvollkornbrot

- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 500 g Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 2 TL Salz
- 45 g Essig
- 150 -200 g Körner  
z.B. Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Chia Samen.



Alle Zutaten verrühren bzw. verkneten (Thermomix: 3 min Knetstufe).

Dieser ist recht flüssig, das muss aber so sein.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (1 Liter. ca. 30 cm Länge) füllen. Ihr könnt die Form aber auch fetten und mehlen und mit Körnern, z.B. Sesam, ausstreuen.

Die Form jetzt in den kalten Backofen, mittlere Schiene stellen, und bei 200° O/U - Hitze 60 Minuten backen.

Vor dem Anschnitt komplett auskühlen lassen.