

Dinkel-Walnuss-Vollkornbrot mit Haferflocken [TM]

Zutaten:

- 350g Wasser
- 20g frische Hefe
- 1 gestrichener EL Zucker
- 250g Dinkelvollkornmehl (alternativ 150 Dinkelkörner 1 Min/ Stufe 10 und umfüllen)
- 150g Dinkelmehl (hell oder dunkel)
- 100g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- 75g Walnüsse – grob hacken (zB. Seeberger)
- 50g zarte Haferflocken (zB Koelln)
- 1 EL Körnermix*
- 1 EL Chiasamen*

Zubereitung:

1. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben: 2 Minuten/ 37°C/ Stufe 2
2. Mehl und Salz dazugeben: 3 Minuten/ Teigstufe
3. Walnüsse, Haferflocken und wer hat: Körnermix und Chiasamen dazugeben und weitere 2 Minuten auf Teigstufe kneten.
4. Den Teig 45 Minuten im Mixtopf gehenlassen, dann in eine gefettete Backform geben, mit einem scharfen Messer einschneiden und dort weitere 15 Minuten gehenlassen. Den Backofen vorheizen auf 220°C Ober/Unterhitze.
5. 45 Minuten backen und 3 Minuten vor Ende einmal mit Wasser einpinseln.

(Wer den Ultra von Tupper als Backform verwendet: 35 Minuten mit Deckel backen, 10 Minuten ohne. Das Brot wird sehr saftig.)

Lasst euch das Brot schmecken,

FräuleinKuchenzauber <3

