



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1 kg Dinkelvollkornmehl
500 g Roggenmehl
250 g Topfen
500 ml Buttermilch
40 g Germ
1 EL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
500 ml Wasser
100 g Sauerteig

Mein persönlicher Tipp

Dieses sehr saftige Brot kann auch als Laib oder einer anderen beliebigen Form gebacken werden.:

Margarete Auer

Seminarbäuerin aus Kumberg

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Dinkel-Topfenbrot

Zubereitung

... für 3 Brote

- Salz in Wasser auflösen und mit allen anderen Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen.
- Die Masse nach dem Aufgehen in 3 befüllte Kastenformen füllen und nochmals aufgehen lassen.
- Bei 180°C ca. 30 Minuten backen.