



#### 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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

##### ... für 3 Brote

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