

# Knuspriges Dinkelbrot

## Knuspriges Dinkelbrot mit Dinkelvollkornmehl

Heute gibt es mal wieder ein einfaches Rezept für knuspriges Dinkelbrot. Ich mag Dinkelbrot total. Ich finde, das macht super satt und schmeckt dazu auch noch richtig gut. Für dieses Brot habe ich Dinkelvollkornmehl verwendet. Eine Nummer dazu kann ich leider nicht angeben, da es hier ja nur das eine gibt und da steht immer nur Dinkelvollkornmehl drauf ☐

Bei TikTok werde ich ganz oft gefragt, ob man den Essig weglassen kann, ob man den Essig hinterher schmeckt, oder auf den Honig verzichten kann. Den Essig gebe ich nur wegen dem Geschmack an den Teig. Ich finde nicht, dass das Brot hinterher nach Essig schmeckt. Da er aber auch nur für den Geschmack ist, könnt ihr diesen auch ganz einfach weglassen. Den Honig könnt ihr ebenfalls weglassen, oder halt durch andere Sachen wie Zucker, Agavendicksaft etc. austauschen. Das Brot wird auch ohne die Zugabe von Süße super.

## Frisches Dinkelbrot mit einer herrlichen Kruste aus dem eigenen Ofen

Für das Dinkelbrot die Hefe zusammen mit dem Wasser und dem Honig in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Essig und das Salz dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Abdecken und für 1 Stunden gehen lassen. Nach einer Stunde Ruhezeit, noch einmal durchkneten und für eine weitere Stunde gehen lassen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, kurz Kneten und zu einem Brotlaib formen. Auf ein mit

Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Mehl bestäuben und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Dabei ein feuerfestes Schälchen mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und mit erhitzen. Das Brot nach Belieben einschneiden, in den vorgeheizten Backofen geben und für 15 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 200 Grad Ober- & Unterhitze reduzieren und das Brot für weitere 30-35 Minuten goldbraun backen.

**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen**



**Dinkel-Joghurt-Brot**



**Protein Pfannenbrot mit Käse**



**Einfaches Weizen-Sauerteigbrot**



**Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



## **Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



## **Luftige Weizenbrötchen**



## **Dinkel-Zwiebel-Baguette**



## **Laugenkonfekt**

---

# HIER FINDEST DU EINFACHE BROTTBACKFORMEN

---



Neuerscheinung

## Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien  
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook  
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)

---

---