

Einkornbrot

mit Vorteig

Zutaten für ein Brot:

Vorteig

200 ml	<i>lauwarmes Wasser</i>
15 g	<i>Hefe</i>
150 g	<i>Heimatsmühle-Dinkelmehl 1050</i>

Teig

250 ml	<i>lauwarmes Wasser</i>
200 g	<i>Heimatsmühle-Dinkelmehl 1050</i>
½ EL	<i>Zitronensaft</i>
1 TL	<i>Honig</i>
2 ½	<i>TL Salz</i>
ca. 250 g	<i>Heimatsmühle-Einkornmehl</i>
	<i>Flocken zur Dekoration</i>

Zubereitung s. Seite 2



Alle Zutaten für den Vorteig zusammenrühren und für mindestens 12 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen.

Nach der Ruhezeit vermengen Sie die restlichen Zutaten mit dem Vorteig und verarbeiten diese in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig. Achtung: Der Teig ist sehr weich. Anschließend den Teig in eine gefettete Form (mit einem Volumen von ca. 1½ – 2 Liter) geben und mit einem Tuch abdecken. Den Teig dann ca. 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig muss sich sichtbar vergrößert haben.

Streuen Sie die Flocken zur Deko über das Brot und geben Sie die Form auf der untersten Schiene in den kalten Backofen. Stellen Sie den Ofen dann auf 225 °C ein und lassen Sie das Brot für ca. 40 Minuten backen, bis es goldbraun ist.

Nehmen Sie das Brot aus dem Ofen und lassen Sie es auf einem Gitter abkühlen.

