



OHNE HEFE DINKELBROT



Schwierigkeitsgrad:
leicht



ca. 40 Minuten



Zutaten für
1 Brot



Kaloriendichte:
mittel



vegan

ZUTATEN

Für den Teig:

2 EL Essig

20 ml neutrales Öl

120 ml Sprudelwasser

400 g Dinkelmehl

150 g Haferkleie

1 Pck Backpulver

1 TL Salz

250 ml Bayernglück Haferdrink
„Der Milde“



ZUBEREITUNG

1. Haferdrink und Essig leicht erwärmen und an die Seite stellen. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die trockenen Zutaten verrühren und die flüssigen Zutaten mit einem Knethaken unterrühren.
3. Den Teig kurz auf der Arbeitsfläche zu einem Brotlaib formen und in eine Kastenbackform füllen.
4. Den Teig mit einem Pinsel mit Haferdrink befeuchten und mit etwas Mehl bestäuben.
5. Nach Belieben das Brot mit einem Messer einschneiden. Das Brot bei 220 Grad Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen.



Der Haferdrink wurde hergestellt aus Hafer aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND
MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf www.bayernglueck.com oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.