Dinkel-Vollkorn-Brot mit Honig, Nüssen und Rosmarin

Zutaten

- 380 g Dinkelmehl Vollkorn Type 1050
- 200 g Dinkelmehl Type 620
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 20 g Chia-Samen
- 20 g Sesam
- 20 g Walnüsse
- 20 g Cashewkerne
- 1 Prise Salz
- 2 TL gehackter Rosmarin
- 2 EL Honig
- 7 g Trockenhefe

Außerdem

- 2 EL Sesam zum Bestreuen



Zubereitung

- Mehl und Wasser zu einem glatten Teig verkneten, mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
- In einer kleinen Schüssel Chia-Samen, Sesam, grob gehackte Walnüsse und Cashewkerne mit etwas Wasser bedecken und zum Quellen zur Seite stellen.
- Salz, gehackter Rosmarin, Honig und die mit etwas Wasser aufgelöste Trockenhefe, sowie die Nüsse hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
- Brotteig formen, in eine Schüssel legen, mit Klarsichtfolie abdecken und für weitere 2 Stunden ruhen lassen.
- Backofen nach 1 ½ Stunden auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und einen gusseisernen Topf mit Deckel auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen stellen.
- Brotteig auf einer mit Mehl bestäubten Tortenunterlage aus Aluminium vorsichtig stürzen und die Oberfläche mit Sesam bestreuen.
- Das Brot vorsichtig von der Unterlage in den Topf legen, mit dem Deckel verschließen und für 30 Minuten backen.
- Den Deckel nach 30 Minuten abnehmen und für weitere 10 Minuten backen.
- Nach dem Backen das Dinkel-Vollkorn-Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Brot Ausbackgewicht ca. 700 g
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©