

Dinkelbrot „1899“



140 Jahre Tradition im Müllerhandwerk

Platz 2 unserer Getreide-Mischungen

Diese beliebte „ruck-zuck“ Dinkelbrotmischung ist nahrhaft und urig lecker!

Inhaltsstoffe der Backmischung: **Dinkelmehl**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **Sesam**.

A) Für die traditionelle Zubereitung wird zusätzlich benötigt:

Für den 1300g-Beutel: 1l Buttermilch o. Wasser, 42g Frischhefe, 4 Eßl. Essig, 1 Eßl. Salz. Brotgewicht: ca. 2kg

Für den 650g-Beutel: ½l Buttermilch o. Wasser, 21g Frischhefe, 4 Eßl. Essig, ½ Eßl. Salz. Brotgewicht: ca. 1kg

B) Die einfache traditionelle Zubereitung als Kastenbrot

1. Den Würfel Hefe in der Buttermilch verrühren.
2. Die Backmischung und sämtliche Zutaten in die Buttermilch einrühren (Holzlöffel oder Handmixer)
3. Den Teig in gefettete und bemehlte Brotformen gießen und den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Brotformen im Ofen 10 Minuten bei geöffneter Ofentür, und anschließend 45 Minuten bei geschlossener Tür backen.
5. Vor dem Anschnitt das Brot mindestens 5 Stunden ruhen lassen



„1899“ steht für Traditionen!

Eine neue Zubereitungsalternative!

Sie können das Dinkelbrot „1899“ auch auf anderen Wegen zubereiten. Siehe hierzu das Beiblatt „Fitnessbrot“ der Foodbloggerin Silke Collein. Sie zaubert aus unseren Mischungen andere, schmackhafte Brote.

Natürlich - Traditionell - Regional- Einfach und lecker