

# Dinkelwurzelbrot

4 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

400 g Dinkelvollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
125 g Dr. Oetker Creme VEGA  
2 EL Speiseöl  
1 gestr. KL Salz  
1 EL Zucker  
200 ml warmes Wasser

### Zum Bemehlen:

Dinkelvollkornmehl

## 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

## 2 Zum Bemehlen:

Den Teig mit Dinkelvollkornmehl bemehlen, vom Schüsselrand lösen, auf eine Arbeitsfläche stürzen und bemehlen. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen.

## 3 Jedes Teigstück an den Enden nehmen und mehrmals gegeneinander verdrehen. Die Teigstücke nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und rasten lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 240 °C**

**Heißluft 220 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**



Dr. Oetker Österreich

- 4 Die Backtemperatur reduzieren und die Brote fertig backen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 10 Minuten**

