

# Thermomix-Rezepte

---

## Dinkelbrot

600 g Dinkel Typ 630  
50 g Roggenmehl  
1 Würfel Hefe  
2 TL Salz  
530 g Wasser                                  4 Min. Brotteigstufe  
  
80 g Sonnenblumenkerne                  1 Min. Brotteigstufe

In eine Schüssel umfüllen, ½ Stunde gehen lassen, von Hand gut durch schlagen  
Backofen auf 220°C einschalten  
Nochmal ½ Stunde gehen lassen  
Die Form einfetten und mit Sesam austreuen  
Den Teig in die Form geben, mit der nassen Hand glatt streichen  
Mit der Teigkarte den Teig der Länge nach bis auf den Boden durch stechen.  
So entsteht eine schöne Schnittstelle in der Mitte, das Brot geht schön auf.  
Evtl. nochmal mit Sesam bestreuen

Bei **220°C ca 15 Min backen**, dann auf **180°C zurück schalten** und **weitere 45 Min. backen**.

Das Brot ist so herrlich feucht, es schmeckt .3 Tage lang.  
Die restlichen Sesamsamen, die Ihnen aus der Form fallen ,streuen Sie aufs frisch gebackene Butterbrot!

Ich wünsche euch einen guten Appetit!

**Edeltraud Bauer**