Meine Lieblingsrezepte

BACKEN

Nussbrot mit Dinkel (Brot des Jahres 2025)

Zutaten

500 g	SchapfenMühle Dinkelmehl Type 630
7 g	Trockenhefe (1 Päckchen)
10 g	Salz
5 g	Agavendicksaft
300 g	Wasser, lauwarm
100 g	verschiedene Nüsse, gehackt (z. B. Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Paranüsse)
30 g	SchapfenMühle Sonnenblumenkerne
30 g	SchapfenMühle Kürbiskerne

Zubereitung

Dinkelmehl, Trockenhefe, Salz und Agavendicksaft in eine Rührschüssel geben und vermengen. Lauwarmes Wasser hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nüsse, Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne unterheben.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Laib formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Das Nussbrot ca. 30 - 35 Minuten backen, bis es goldbraun ist. Danach auf einem Gitter abkühlen lassen.

Meine Notizen

Hinweis: *Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.*

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de