

Quinoa-Dinkel-Brot

Zutaten:

150g Quinoa
200g Dinkelvollkornmehl
200g Dinkelmehl
1 Würfel Hefe

1 TL Salz
1 TL Brotgewürz
2 EL Olivenöl
450ml Wasser

Zubereitung:

Quinoa rund sechs bis acht Stunden (oder über Nacht) in 150ml Wasser einweichen. Quinoa nach der Einweichzeit in einem Sieb waschen und in eine Schüssel geben. Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Salz, Brotgewürz und Olivenöl zum Quinoa hinzufügen.

Hefe in 300ml lauwarmem Wasser auflösen und anschließend mit der Mehlmischung verrühren. Falls der Teig noch nicht klebrig ist, noch etwas Wasser hinzufügen.

Teig in eine Kastenform füllen und circa eine dreiviertel Stunde gehen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen und das Quinoa-Dinkel-Brot etwa eine Stunde backen.