



Dinkelbrot mit Hirse

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten:

- 500 ml Milch
- 100 g Goldhirse
- 2 Pck. Backpulver
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 40 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Leinsamen
- 20 g Chiasamen
- 40 g Sesam
- 2 EL Balsamico
- 20 g Salz



Sonstiges:

- Römertopf
- Butter für die Form

Zubereitung:

1. Hirse in der Milch 30 Minuten einweichen
2. Backofen auf 200°C Ober-/unterhitze vorheizen. Unteren Teil des Römertopfs buttern
3. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und gut durchmischen
4. Den recht weichen Teig in den Römertopf füllen und bei geschlossenem Deckel 50 Minuten backen
5. Deckel entfernen und nochmal 10 Minuten backen
6. Brot etwas auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen
7. Vor dem Anschnitt komplett auskühlen lassen