



Vollkorn-Dinkelbrot mit Quinoa

Zubereitungszeit: 145 Minuten
Grundmenge: 1 Brot (2kg)

Zutaten Quellstück:

- 75 g Haferflocken, kernige
- 75 g Sonnenblumenkerne
- 300 ml Wasser, heiß

Zutaten Hauptteig:

- 30 g Hefe, frische
- 675 ml Wasser, lauwarm
- 900 g Dinkelvollkornmehl
- 110 g Quinoa, multicolor
- 40 g Quinoa, gepufft
- 30 g Salz
- 23 g Agavendicksaft



Sonstiges:

- Butter und Mehl für die Form
- Römertopf
- Haferflocken, zarte

Zubereitung:

1. Die Zutaten für das Quellstück in einer kleinen Schüssel mischen und 20 Minuten quellen lassen
2. Für den Hauptteig die Hefe im Wasser auflösen
3. Alle Zutaten inklusive Quellstück in eine Rührschüssel geben und kräftig durchmischen. Es entsteht ein zähflüssiger Teig, welcher abgedeckt 40 Minuten ruhen muss
4. Römertopf buttern und ggf mehlen. Teig nochmal kurz durchmischen und dann in die Form geben
5. Brot mit Haferflocken bestreuen und in den kalten Ofen stellen. Ohne Schnellauhfunktion bei 180°C Umluft 50 Minuten backen
6. Form entfernen und Brot nochmals ca. 25 Minuten backen. Es ist fertig, wenn es hohl klingt, wenn man gegen die Unterseite klopft
7. Auf einem Kuchengitter vor dem Anschnitt komplett auskühlen lassen