

# 4er Dinkel-Weizen-Brote

## Auf der Mini-Kuchenform

Vorbereitungszeit 10 Min Backzeit 1 Std

## So wird's gemacht:

Wasser, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 2 vermischen.

Mehl, weißer Balsamicoessig und Salz zugeben und 3 Min kneten.

Teig auf die Teigunterlage geben und in 4 Stücke teilen. Jeden Teigling einzeln mit den Saaten in den Mixtopf geben und jeweils 1 Min kneten. Teiglinge auf die Teigunterlage geben, zudecken und 2 Std ruhen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mini-Kastenform leicht fetten, Mehlen, die Teiglinge darin verteilen und 1 Std im Backofen backen.

Nach dem Backen auf dem Kuchengitter abstellen, auskühlen lassen und servieren.



## ZUTATEN: für 4 Brote

- 550 g Wasser
- 10 g Honig
- 20 g Hefe
- 450 g Weizen-Vollkornmehl
- 450 g Dinkelmehl 1050er
- 30 g weißer Balsamicoessig
- 3 TL Salz
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 30 g Walnüsse
- 30 g Leinsamen
- 30 g Mohn/Sesam-Mischung

**Gutes Gelingen, Deine Melli**