***Dinkelvollkornbrot mit Körnern***

500 g Dinkelmehl (Vollkorn-)

200 g Körner, nach Wahl z.B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Haferflocken

1 TL Salz

1 Würfel Hefe, frisch

500 ml Wasser, lauwarm

4 EL Essig, oder Zitronensaft

 etwas Fett für die Form

***Zubereitung***

Alle trockenen Zutaten in einen Behälter geben und kurz durchrühren. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln und zu dem Trockengemisch geben. Zuletzt Essig oder Zitronensaft für eine längere Haltbarkeit hinzugeben.

Die Backform einfetten oder Backpapier hineinlegen. Der Teig benötigt keine Ruhezeit und kann sofort in die vorbereitete Form gegeben werden.

Anschließend bei ca. 200°C ohne Vorheizen ca. 1 Stunde backen. Nach dem Backen aus der Form kippen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.