



**ORF** extra

## Helmut's schlichtes Dinkelweißbrot

### Variante 1

500 g weißes Dinkelmehl  
50 g Dinkelvollkornmehl  
1/2. Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe  
2 TL Salz  
330 ml lauwarmes Wasser

### Variante 2

500 g weißes Dinkelmehl  
½ Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe  
2 TL Salz  
300 ml lauwarmes Wasser

### ZUBEREITUNG

Mehl, Hefe, Salz und Wasser verrühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig abgedeckt 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Teig nochmals durchkneten und in eine gefettete Kastenform geben. Erneut 1 Std. an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 °C vorheizen. Das Brot ca. 40 Min. backen.

—GUT ZU WISSEN—

Dieses einfache Rezept stammt von meinem lieben Freund Helmut, der uns mit seinen schmackhaften Brotrezepten immer wieder verwöhnt.