



VOLLKORN-TOPFEN-BROT

Zutaten (1 Kastenform)

300 g (Dinkel)vollkornmehl
200 g (Dinkel)weißmehl
½ Pkg. Topfen
300 ml Wasser (warm)
Brotgewürz
8 g Salz
1 Pkg. Trockengerm

Körner nach Belieben (Kürbiskerne,
Sonnenblumenkerne etc.)



Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine 5-10 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
2. Die Schüssel zugedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort stellen.
3. In der Zwischenzeit die Kastenform befetten.
4. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, länglich formen und in die Kastenform legen. Die Oberfläche mit etwas Wasser bepinseln und mit Körner bestreuen. Nun das Brot nochmal ca. 20 Minuten gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Das Brot 10 Minuten bei 250°C backen, dann die Ofentür kurz öffnen, auf 200°C zurückschalten und für weitere 30 Minuten backen.