Fünf-Minuten-Brot
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Würfel Hefe, 450 ml lauwarmes Wasser, 500 gr Dinkelvollkornmehl, 50 gr Sonnenblumenkerne, 50 gr Leinsamen, 50 gr Sesam, 2 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Apfelessig.

Die Vorbereitungen:

Kastenform mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser in einer großen Schüssel verrühren, die restlichen Zutaten zufügen. Alles gut vermengen und in die Kastenform füllen. Die Form in den KALTEN BACKOFEN (mittlere Schiene) stellen. DEN TEIG NICHT GEHEN LASSEN!
Backofen auf 200° C einstellen und das Brot ca. 60 Minuten backen.