

Kräuter-Dinkelbrot

Dieses Rezept kann man mit beliebigen frischen Kräutern nachbacken. Wählt man Oregano und Thymian, dann erhält das Brot einen südländischen Geschmack. Das Brot sollte gut feucht in die Kastenform gelegt werden. Je nachdem, wie viel Öl man zum Andünsten der Zwiebeln verwendet hat, muss man eventuell noch etwas Mehl unterkneten. Der Teig sollte gut durchgeknetet werden.

Zutaten für 1 Brot:

- ▶ 450 g Dinkelmehl Type 1050
- ▶ 1 Päckchen Trockenhefe
- ▶ etwas Honig
- ▶ 2 TL Salz
- ▶ 50 g Olivenöl
- ▶ 250 ml Milch
- ▶ 2 Frühlingszwiebeln
- ▶ 2 TL gehackte Petersilie



Zubereitung:

- ▶ Das Mehl mit der Trockenhefe mischen.
- ▶ Die Milch leicht erwärmen.
- ▶ Zusammen mit dem Salz, dem Honig und dem Olivenöl zum Mehl geben.
- ▶ Zu einem glatten Teig verarbeiten, abgedeckt gehen lassen.
- ▶ Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- ▶ Die Frühlingszwiebeln klein schneiden, mit etwas Olivenöl andünsten.
- ▶ Etwas erkalten lassen.
- ▶ Mit der Petersilie unter den Teig kneten. Eventuell noch etwas Mehl dazu geben.
- ▶ Noch einmal gehen lassen. In eine Kastenform geben.
- ▶ Das Brot im heißen Backofen 30 bis 45 Minuten backen.