

Vollkornbrot

Zutaten:

600 g Dinkelvollkornmehl

200 g Roggenvollkornmehl

3 TL Salz

150 g Saaten (Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne)

1 EL Brotgewürz

1 Würfel Germ

4 EL Essig

750 ml Wasser



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem weichen Germteig verarbeiten und ca. 20 min gehen lassen. Teig in ausgefettete Kastenform füllen, mit Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben.