

Dinkelbrot

Zutaten

1 kg	Dinkelmehl
5.8 – 6.0 dl	kaltes Wasser
25 g	Salz
2 EL	Joghurt
2 Ei	Speiseöl oder Butter
40 g	Frischhefe

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und diesen 30 Minuten an einem kühlen Ort unter einem Tuch aufgehen lassen. Teig in zwei Hälften portionieren und zu zwei länglichen Laiben formen. Nach kurzer Ruhezeit (an kühlem Ort) Oberflächen einschneiden und in vorgeheiztem Ofen bei 220 – 230° C ca. 35 Minuten backen.

Als Variante 200 g gedörnte Aprikosenstückchen nach dem Kneten begeben.