



🕒 **VORBEREITUNG:** 15 Minuten **RUHEZEIT:** 60 Minuten **BACKZEIT:** 60 Minuten

DINKEL-BIERBROT

AUS DEM OMNIA BACKOFEN

SCHRITT 1

Mehl, Trockenhefe, Salz und das Öl in eine Schüssel geben.

SCHRITT 2

300 ml des Biers zum Mehlgemisch geben und alles zu einem Teig kneten.

SCHRITT 3

Den Teig in der Schüssel mit einem Tuch bedecken und 60 Minuten ruhen lassen.

SCHRITT 4

Den Teig anschließend ausrollen und in den Omnia Ofen geben.

SCHRITT 5

Das restliche Bier auf dem Teig verteilen und mit Sonnenblumenkernen bedecken.

SCHRITT 6

10 Minuten auf größter und 50 Minuten auf kleinster Hitze backen.

SCHRITT 7

Nach 10 Minuten Ruhezeit das Brot stürzen.

Guten Appetit!



ZUTATEN

400 g Dinkelmehl
1 EL Trockenhefe
1 EL Salz
1 (dunkles) Bier
Sonnenblumenkerne