
Typ: Verschiedenes **Quelle:** <https://huntesternchen.blogspot.com/2014/10/einfac> ****

Bemerkungen: Frisch gebacken, herrlich duftend aus dem Ofen kommend, mit etwas Butter und Salz bestrichen, ein Hochgenuss! Den auch die Küchenmaus mein LieberMann sehr zu schätzen weiß, oder wer mopst sich immer den Knust, kaum dass das Brot abgekühlt ist, hmmm?

Ich backe ja wirklich sehr gerne und auch gerne Brot, aber seitdem ich das Rezept von "Frau Hogers Brot" in einem essen&trinken-Heft (Juli 2011) entdeckt habe, gibt es bei uns so gut wie nur noch selbst gebackenes Brot. Ich bin schwer begeistert von diesem Rezept, genial einfach, genial lecker, genial wandelbar!!

Kommentar WG: Nach 10 min Backen ist es m.E. zu spät zum Einritzen; eher mit einem sehr scharfen Messer kurz nach dem Schieben in den Backofen. Der Sinn der Maßnahme ist ja, dass der Teig oben noch aufgeht.

Zutaten: 500 g Dinkelmehl (Type 1050)
1,5 Tassen Sonnenblumenkerne
1 Tasse Leinsamen
1 Tasse Sesam
500 mL lauwarmes Wasser
1,5 Tl Salz
1 Würfel frische Hefe
3 El Obstessig

Rezept: Das Mehl mit den Sonnenblumenkernen, dem Leinsamen und Sesam vermengen. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen (ich gebe aus alter Gewohnheit immer noch eine Prise Zucker dazu), zusammen mit dem Salz und dem Obstessig zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Rührgerätes verkneten. Das Ganze in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform geben. Der Teig ist relativ weich, löst sich aber beim Umfüllen prima von der Schüssel.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben und 50 Minuten backen. Ganz wichtig: Das Brot nach 10-12 Minuten mit einem Messer einritzen!

Zum Schluss das Brot aus der Form nehmen und 10 Minuten nach backen - das macht es knusprig!(O-Ton Frau Hoger!)

So, jetzt kommt aber noch etwas geniales zu diesem Rezept, man kann es super gut abwandeln, z.B. 300 g Dinkelmehl und jeweils 100 g Weizen- und Roggenmehl verwenden.

Ich habe mal den Roggenanteil auf 300 g erhöht und ein paar Kümmelkörner statt der anderen Beigaben hinzugefügt, dabei den Mehlanteil ein wenig erhöht und das Brot etwas länger gebacken. Lecker! Gerne nehme ich auch Weizenvollkornmehl, Roggenschrot, oder Dinkelvollkorn. Es geht auch mit Dinkelmehl Type 630, ohne Körner und und und...