



Barmbacher Bioladen

## Dinkel-Rosinen-Brot



### 1Kastenbrot

400g Dinkelvollkornmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
1 TL Salz  
60g Zuckerrübensirup  
5 EL Öl  
250ml lauwarmes Wasser  
100g Dinkelflocken  
100g Rosinen

Mehl mit Trockenhefe vermischen und übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Hefeteig verarbeiten und gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat, ca. 45 Minuten.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in eine eingefettete Kastenform (25x11cm) geben, und ca. 50 Min. backen.

Das Brot lässt sich auch gut einfrieren.

Guten Appetit.