

# kreativbackmischung



## Bio-Dinkelvollkornbrot - grob gemahlen -

von Brotsommelier

*Jim Jessau*

### Kreativrezept:

Dattel - Walnuss

100g Datteln, getrocknet

50g Walnüsse

Topping: 30g Sonnenblumenkerne

280g kaltes Leitungswasser

Optional: 10g Honig

### Schritt 1:



Inhalt in eine große Schüssel geben.  
Optional: 10g Honig hinzugeben.

280g kaltes Leitungswasser hinzugeben,  
zu einer homogenen Masse vermengen.

Teig für 1 Stunde im Kühlschrank abgedeckt  
ruhen lassen.

### Schritt 2:



100g Datteln klein schneiden, 50g Walnüsse grob  
hacken. Beides in den Teig geben.

Teig in die Backform geben.  
Mit 30g Sonnenblumenkernen bestreuen.

Mit Klarsichtfolie abdecken.  
Im Kühlschrank 5-24 Stunden reifen lassen.

### Schritt 3:



Ofen auf 240°C vorheizen, Ober-/Unterhitze  
Auflaufform auf den Boden des Ofens stellen.

Form auf das Backblech stellen, Ofen auf  
200°C runterstellen.

Für Dampf: Wasser in die heiße Auflaufform  
gießen.

Backzeit: 60-70 Minuten.

### Schritt 4:



Brot aus dem Ofen holen. Direkt aus der Form  
holen, auf einem Rost auskühlen lassen.

**TIPP:** Das Brot muss unbedingt Luft von unten  
kriegen, sonst bildet sich Feuchtigkeit.