Zutaten

- 500 g Dinkelmehl Typ 630
- 100 g Weizenmehl Typ 405
- 21 g Hefe
- 1 EL Salz
- 3 g Brotgewürz
- 300 ml Wasser, lauwarm

Backen

Kastenbrot

Entdecke unser einfaches Kastenbrot-Rezept mit Dinkel- und Weizenmehl. Probiere es aus und bringe den Geschmack Österreichs in deine Küche! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Dinkelmehl, Weizenmehl, Salz und das Brotgewürz mischen. Die Hefe mit dem handwarmen Wasser verrühren und mit dem Mehl zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach den Brotteig nochmal gut durchkneten und in eine gefettete und mehlierte Kastenform geben. Das Brot nochmals 30 Minuten gehen lassen.
3. Das Brot großzügig mit Wasser bestreichen und dann bei 220 °C backen. Das Brot braucht ungefähr 45 Minuten Backzeit. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 200 °C reduzieren.