WALA
Arzneimittel

# Schnelles Kümmelbrot

von Elisabeth Menzel

| | |
|---|---|
| 400 g | Weizenmehl Type 405 |
| 400 g | Dinkelmehl Type 550 |
| 125 g | Hirse |
| 75 g | Leinsamen |
| 1 EL | Kümmel |
| 2 TL | Salz |
| 1 | Würfel Hefe |
| 2 EL | Zucker |
| 650 ml | lauwarmes Wasser |
| | Fett für die Kastenform |

## Zubereitung:

1. Beide Mehlsorten, Hirse, Leinsamen, Kümmel und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Löffel grob vermischen.
2. Hefe in eine kleine Schüssel bröseln, mit dem Zucker und 4 EL des warmen Wassers verrühren.
3. Hefemischung zum Mehl geben und unterrühren. Anschliessend langsam das übrige Wasser zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes einarbeiten. Nach Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser zugeben – bis der Teig nicht mehr klebt.
4. Die Masse in eine gefettete Kastenform geben. Nutzen Sie hierfür entweder eine grosse Kastenform mit Fassungsvermögen von einem Kilogramm oder zwei Kastenformen mit jeweils 500 Gramm Fassungsvermögen.
5. Den Teig mit Wasser bepinseln. Etwas Hirse zur Deko darüberstreuen.
6. Form in den kalten Backofen stellen. Die Backtemperatur auf 190 Grad einstellen und 60 bis 80 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. (Den Ofen bitte nicht vorheizen. Die Zeit bis zum vollständigen Erreichen der benötigten Temperatur dient dem Teig als Gehzeit.) Brot anschliessend sofort aus der Form holen und auf einem Rost abkühlen lassen.

## Tipps:

- Zusätzlich ein ofenfestes Schälchen mit Wasser in den Backofen stellen. Das sorgt für eine besonders leckere Kruste.
- Wie lange das Brot braucht, bis es vollständig durchgebacken ist, variiert von Ofen zu Ofen. Prüfen Sie das Ergebnis daher nach 60 Minuten, indem Sie einen sauberen Schaschlikspiess aus Holz bis zum Boden hineinstecken und gleich wieder herausziehen. Klebt noch feuchter Teig am Spiess, lassen Sie das Brot noch weitere 20 Minuten backen.