

# Brot: Dinkel-Chia-Vollkorn-Toastbrot

## Zutaten für eine Kastenform mit Bodengröße 27,0 x 8,5 cm:

- 300 g Dinkelmehl Typ 550
- 300 g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 Würfel (42 g) Frischhefe
- 1 TL Zucker
- 400 ml Milch
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 2 gehäufte TL Salz
- 100 g Butter
- 500 g Chia-Samen
- Zum Backen 1 feuerfeste Schale mit ca. 500 ml Wasser

## Vorbereitung der Butter

- Butter in einem Topf zerlassen, bis sie leicht braun ist.
- Die Milch hinzu geben und ggf. auf kleiner Flamme erwärmen, bis das Gemisch lauwarm ist.

## Zubereitung:

1. Die Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen. Das Papier an den Langseiten herunter stehen lassen, sodass das Brot an dem überstehenden Papier später aus der Form gehoben werden kann.
2. Das Wasser abmessen, Zucker zugeben und die Frischhefe darin auflösen.
3. Die beiden Mehlsorten, Salz und das Milch-Butter-Gemisch in eine Schüssel geben.
4. Die Chia-Samen hinzu fügen.
5. Alles mit der Küchenmaschine in 5-10 min verrühren.
6. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken 60 min an einem warmen Ort gehen lassen. Man kann den Teig auch deutlich länger gehen lassen.

## Backen

- Rechtzeitig vor dem Ende des Gehens den Backofen auf 200° C, Ober-/Unterhitze, vorheizen. Dabei die Schale mit ca. 500 ml auf den Boden des Backofens stellen. *Das Brot benötigt von Beginn an eine feuchte Backumgebung.*
- Den Teig noch einmal durchkneten und dann in die Form geben.
- Die Oberseite reichlich mit Wasser bepinseln. *Beim Backen wird dann eine Kruste gebildet, die das Austrocknen des Brotes verhindert. Das Wasser zieht in den Teig ein.*
- Den Gitterrost des Backofens auf die 2. Schiene von unten setzen (also leicht unterhalb der Mitte) und darauf die Form stellen.

- Backzeit ca. 45 min. (Bei der Testzubereitung wurden ? min benötigt.) *Zu langes Backen kann dazu führen, dass das Brot trocken wird!*
- Das Brot aus der Form heben. Ist der Boden trocken, dann Klopfprobe vornehmen: Ist das Klopfgeräusch hohl, ist das Brot durch (das Wasser weg).

### **Nach dem Backen**

das Brot gleich aus der Form nehmen und das Backpapier entfernen. Es könnte sonst sein, dass der Boden wieder feucht wird (und sich Wasser in der Form sammelt, was den Boden aufweicht).

**Aufschneiden erst, nachdem das Brot vollständig ausgekühlt ist.**