Dinkel-Walnussbrot

Zutaten:

- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 25 g geschrotete Leinsamen
- 25 g Sesam, geschält
- 35 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Walnüsse, gehackt
- 1 TL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- ca. 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Apfelessig

Zubereitung:

Zuerst die Trockenhefe unter das Mehl rühren und nach und nach das lauwarme Wasser und den Essig hinzufügen. Zum Schluss die Nüsse, die Samen und Salz unterrühren, ein paar Kerne für die äußere Kruste übriglassen. Alles gut verkneten und zu einem Brotlaib formen oder in eine eingefettete Kastenform geben und die restlichen Kerne auf den Teig geben. Das Brot bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Guten Appetit.