

## Dinkelvollkornbrot

### Zutaten für 2 Kastenformen:

- 1 kg Dinkelvollkornmehl
- 80 g Leinsamen
- 80 g Sonnenblumenkerne
- 80 g Sesam
- 1 EL Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 1 Würfel Germ
- 1 L lauwarmes Wasser



### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten (sehr klebrig). Ins kalte Rohr geben und bei 200 °C Grad cirka 75 Minuten backen.

*Gutes Gelingen!*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)