



Holunderblüten-Brot

für zwei Kastenkuchenformen

2 Pck. Trockenbackhefe - - oder
2 Würfel frische Hefe – zusammen mit
1 Teel. Zucker – und
300 ml warmem Wasser in einen Rührbecher geben, abdecken und an einen warmen Ort stellen, bis sich die Hefe sich auf ca. die doppelte Menge vermehrt hat. In der Zwischenzeit

15 Holunderblüten-
dolden – kurz kalt abrausen, abtropfen lassen



500 g Mehl –
500g Dinkelvollkorn-
mehl – in eine große Rührschüssel geben und mit

20 g Salz –
300 ml warmen Wasser – und den von den abgezupften Holunderblüten vermischen.

Das Hefe/Wassergemisch dazugeben und alle Zutaten kräftig verkneten.

den Teig wieder in eine große Schüssel geben
Schüssel abdecken, an einem warmen Platz
ruhen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.
Teig nochmal kräftig durchkneten, auf zwei mit
backpapier ausgelegte Kastenformen vertei-
len, abdecken und ein drittesmal gehen lassen.

Bei 200°C ca. 45 Min. backen
(ein Schüsselchen mit Wasser auf den Back-
ofenboden stellen, damit die Brote lockerer
und saftiger sind)

Tipp: sehr lecker mit etwas Butter und Honig

