


Dinkelbrot mit Kassler

 Zubereitung: 15 Minuten + 45 Minuten + 30 Minuten Backzeit

 Gesamtzeit: 90 Minuten



Zutaten

- 230 g Wasser
- 500 g Dinkel Vollkornmehl
- 20 g Hefe
- 20 g Zucker
- 1 EL Honig
- 2 EL Salz
- 200 g Sour Cream
- Kassler gepökelt (Menge nach Bedarf)

Zubereitung

1. Wasser, Zucker und Hefe (zerkrümeln) in den Mixtopf geben, **2 Min./ 37 Grad/ Stufe 2** erhitzen und unterrühren
2. Mehl, Honig und Salz **4 Min./ Teigstufe** kneten
3. Teig an einem warmen Ort **45 Minuten** „gehen lassen“



4. Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen. Den Teig in der Zwischenzeit auf einem Backblech ausrollen
5. Nun die Mitte des Teiges mit Sour Cream bestreichen und mit der ersten Scheibe Kassler (gepökelt) belegen, eine weitere Schicht Sour Cream und wieder eine Scheibe Kassler. Dieses wiederholt sich insgesamt 4x, je nachdem wie hoch das Brot werden soll
6. Zusammenfalten wie ein Geschenk und bei Bedarf aus einer Hand voll Teig eine Schleife formen und darauf setzen
7. Das Brot komplett mit Wasser und die Schleife mit Kaffee bestreichen
8. Nun kommt das Brot mit dem Kassler und der Sour Cream zusammen für **30 Minuten** in den Backofen

Tipp: Kaffee macht den Teig dunkler und krosser; Wasser macht den Teig nur kross

Faltanleitung: Zunächst die hintere Seite über das Fleisch legen, dann die Seiten einschlagen, den überflüssigen Teig einschlagen und dann nach oben schlagen. Zuletzt die vordere Seite einschlagen und die Schleife darauf setzen