



farmgoodies
So entsteht das Gute

SABINES MEHRKORNBROT

Erstellt am 17.03.2025

Sabine hat ihren neuen Thermomix eingeweiht – und das mit einem herrlich duftenden Mehrkornbrot! ✨ Natürlich mit bestem hofeigenem Getreide von Farmgoodies. Das Ergebnis? Eine knusprige Kruste, ein saftiges Inneres und voller Geschmack – einfach ein Genuss! 😊 Wie du das Brot ganz einfach nachmachen kannst, erfährst du hier:



**Mehrkornbrot:
Dinkel, Leinsamen,
Buchweizen**

Dieses Rezept hat unsere Mitarbeiterin Sabine mit ihrem nigelangelneuen Thermomix ausprobiert 🍷 Sabine schwört darauf: Mit dem Thermomix und unserem hofeigenen Getreide schmeckt das Brot einfach himmlisch! Probiere es selbst aus und teile deine Kreation mit uns! 🍷

Zutaten:

- 400g Dinkel
- 50g Buchweizen
- 500g Wasser und etwas mehr zum Besprühen
- ½ Würfel Hefe (20g)
- 50g Leinsamen
- 75g Sesam
- 100g Sonnenblumenkerne
- 50g Haferflocken, zart
- 1 TL Salz
- 10g Apfelbalsamessig
- Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

- Dinkel und Buchweizen mahlen
- Teig ansetzen - Wasser und Hefe zugeben
- Körner und Samen unterheben
- Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Salz und Apfelbalsamessig hinzufügen. Alles 3 Minuten / Knetstufe vermengen.
- Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- Eine Kastenform mit Butter einfetten, den Teig hineingeben und nochmal 30 Minuten ruhen lassen.
- Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot mit Wasser besprühen und ca. 40 Minuten backen.



2026 © All Rights Reserved