

## Weihnachtsbrot mit Dinkel

### Zutaten

500 g	Dinkel Vollkornmehl „extrafein“
4 g	Flohsamenschalen
½ TL	Piment
½ TL	Zimt
1 Msp.	Muskat
330-350 ml	Wasser
10 g	Frische Hefe
150 g	Quark
1 TL	Honig
12 g	Salz
1 EL	Essig
130-150 g	Äpfel (in ca. Würfeln)
30-50 g	Rosinen
30-50 g	Haselnüsse, ganz



### Zubereitung

#### 1. Trockenmischung herstellen

In einer großen Schüssel das Mehl, die Flohsamenschalen und die Gewürze (Piment, Zimt, Muskat) gut vermengen. So verteilen sich die Aromen gleichmäßig im Teig.

#### 2. Teig ansetzen

Wasser, Hefe, Quark, Honig, Essig und Salz hinzufügen. Alles mit der Hand oder der Küchenmaschine zu einem glatten, weichen Teig verkneten.

3. **Erste Ruhephase**

Den Teig 10 Min ruhen lassen. Anschließend in eine leicht geölte Wanne geben und mit nassen Händen mehrmals von allen Seiten dehnen und falten.

4. **Früchte & Nüsse einarbeiten**

Den Teig flach drücken, dann die Apfelwürfel, Rosinen und Haselnüsse auf einer Hälfte verteilen. Die leere Seite darüber klappen und den Teig nochmals mehrfach falten, bis alles gleichmäßig eingearbeitet ist.

5. **Stockgare (Teigruhe)**

Den Teig abgedeckt etwa 1,5 Std bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 45 Min erneut dehnen und falten.

6. **Formen & Stückgare**

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem runden oder länglichen Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Abgedeckt nochmals 1–1,5 Std ruhen lassen.

7. **Backen**

Den Backofen auf **240 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Das Brot einschneiden und mit Dampf einschießen (z. B. *etwas Wasser auf den heißen Ofenboden sprühen*). **10 Min** bei **240 °C** backen, dann die Temperatur auf **200 °C** reduzieren und weitere **35–40 Min** backen.

8. **Abkühlen lassen**

Das fertige Brot auf einem Gitter auskühlen lassen – so bleibt die Kruste schön knusprig und das Innere saftig.

**TIPP**

Wenn du das Brot noch festlicher gestalten möchtest, kannst du ein paar gehackte Walnüsse oder getrocknete Cranberrys dazugeben. Für eine besonders aromatische Kruste bestreiche das Brot direkt nach dem Backen leicht mit Wasser – das verleiht ihm einen sanften Glanz und hält es länger frisch.