

# Weizenvollkornbrot

Für 1 Kastenform

## Zutaten:

½ Würfel Hefe  
1-2 TL Salz  
1 TL Honig  
2-3 EL Obstessig oder Zitronensaft  
60 g Leinsamen oder  
Sesam oder Sonnenblumenkerne  
600 g Weizenvollkornmehl  
2-3 EL kernige Haferflocken

## Außerdem:

Fett für die Form,  
Leinsamen oder Sesam zum Ausstreuen

## Zubereitung:

Hefe, Salz und Honig in 600 ml lauwarmem Wasser auflösen.  
Obstessig bzw. Zitronensaft und Leinsamen zugeben.  
Vollkornmehl kurz unterrühren und ca. 5 Minuten ruhen lassen.  
Kastenform einfetten, den Boden mit Sesam ausstreuen, so dass er bedeckt ist.  
Teig einfüllen, oben etwas einritzen, mit kernigen Haferflocken bestreuen.  
Form in den kalten Backofen geben.

<i>Einstellungen:</i>	Klimagaren
1. Schritt	
<i>Temperatur:</i>	230°C
<i>Feuchte:</i>	autom. Dampfstoß
<i>Schiene:</i>	2. v. unten
<i>Zeit:</i>	ca. 60 Minuten