

## Dinkel-Vollkorn-Hafer-Brot #10227

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

220 ml Wasser

1 tb Butter

1 tb Zucker

1 ts Salz

90 g Weizenmehl, Typ 550

210 g Dinkelvollkornmehl

1 pn Ascorbinsäure

1/2 ts Trockenhefe

Programm: normal Bräunung: mittel/dunkel

Buchweizen in der Pfanne rösten