



Schnelles Algenbrot mit Vollkornanteil

Zutaten (für 10 Personen):

- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Dinkelweißmehl
- 10 g Algenflakes
- 1 Pck Backpulver
- 1 TL Salz
- 320 ml Wasser
- 2 EL Öl
- 1 EL Apfelessig

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Wasser in den Boden stellen
2. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen
3. Öl und Wasser mischen und zu den trockenen Zutaten geben
4. Gut verkneten und ganz zum Schluss den Apfelessig dazugeben
5. Eine Kastenform einölen und den Teig gleichmäßig verteilen
6. Die Kastenformen 60 Minuten im Backofen backen