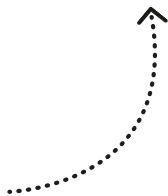


# Dinkel Diamant



## Zutaten

- 450 ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1,5 EL Salz
- 525 g Dinkelvollkornmehl
- 225 g Weizenmehl 550
- 2 EL Olivenöl



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Zucker und Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Abgedeckt ca 1 Stunde gehen lassen.
3. Auf der bemehlten Teigunterlage falten und zu einem Laib formen.
4. Den Laib einschneiden und in den bemehlten Ofenmeister setzen. Den Deckel aufsetzen bei 245 Grad Ober-Unterhitze ca 1 Stunde backen.