

500 g UrDinkelmehl classic oder hell  
1 1/2 TL Salz  
3 EL Zucker  
15 g Hefe, zerbröckelt  
ca. 3 dl Wasser  
30 g Butter, in Stücke geschnitten, weich  
125 g Cranberries, getrocknet



1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Hefe mit Wasser anrühren, dazugießen. Butter zugeben, kurz zu einem weichen Teig kneten. Cranberries darunterarbeiten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ums Doppelte aufgehen lassen.

2. Den aufgegangenen Teig zusammenkneten, nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.

3. Den Teig in 2 Teile schneiden, je zu einem Brot formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. 5-10 Minuten aufgehen lassen, dann einschneiden.

**Backen:** 35-40 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens.

Quelle: IG Dinkel