

500 g helles UrDinkelmehl
1 1/2 TL Salz
20 g Hefe, zerbröckelt
3 EL Zucker
ca. 2,5 dl Milch, lauwarm
3 EL Olivenöl oder Rapsöl
1-2 EL getrocknete Lavendelblüten
200 g Dörraprikosen, klein gewürfelt



wenig Mehl zum Bestreuen
Lavendelblüten, nach Belieben

1. Für den Teig Mehl und Salz mischen. Hefe mit Zucker und Milch anrühren, dazugießen. Olivenöl und Lavendel beifügen, kurz zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Aprikosen nur kurz darunterarbeiten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden ums Doppelte aufgehen lassen.

2. Teig halbieren, 2 Brote formen, mit wenig Mehl bestreuen und nochmals 10-15 Minuten aufgehen lassen. Nach Belieben einschneiden.

Backen: Backofen auf 230 °C vorheizen. Dann die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren. Das Brot 30-35 Minuten in der Mitte des Ofens backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp

Alimentarische Lavendelblüten gibt es in Drogerien, in Apotheken oder aus dem eigenen Garten.

Quelle: IG Dinkel