

Bio Dinkel Hafer Brot

Rezept für 1 Brot mit ca. 1kg Ausbackgewicht



Knetzeit: 4 Minuten langsam, 1 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 45 Minuten

Backzeit: 220°C Heißluft vorheizen, sobald das Brot im Ofen ist auf 200°C Heißluft reduzieren, 50min

Miele Combidampfgarer: 25min 200°C 100% Feuchte, 25min 200°C 30% Feuchte, Gesamt 50min

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C - dann reduzieren auf 200°C Ober- Unterhitze, 50min



ZUTATEN

Quellstück

- 100g Wasser ca. 50°C
- 50g Bio Haferflocken feinblättrig
- 50g Bio Sonnenblumenkerne ergibt
- 200g Quellstück, Stehzeit mind. 1h

Hauptteig

- 400g Bio Dinkelvollkornmehl
- 140g Bio Dinkelmehl Type 700 (DE 630)
- 12g Salz
- 8g Bio Gerstenmalzmehl
- 20g Bio Dinkelvollkornsauerteig getrocknet
- 10g Bio Butter
- 10g Backprofis Bio Brotgewürz
- 15g frische Hefe
- 340g Wasser (22-24°C)



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

Zum Bestreuen bzw. Wälzen:

Bio Haferflocken

ZUBEREITUNG

1. Ein Quellstück richten und mind. 1h quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten inkl. Quellstück genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Eine Kastenbackform für 1kg Brote vorbereiten (Einfetten bzw. mit Backtrennspray einsprühen).
5. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und locker Rundformen (Wirken).
6. Mit dem Schluss nach oben am Tisch liegen lassen, Teigkugel nun mit der Hand etwas flach drücken.
7. Einmal von oben und einmal von unten in die Mitte einschlagen, einrollen und mit beiden Händen zu einem länglichen Wecken formen.
8. Den Teigling kräftig mit Wasser bestreichen und in Haferflocken wälzen.
9. Mit dem Schluss nach unten in die Kastenform legen, leicht glattstreichen, mit Wasser bestreichen und zugedeckt ca. 45min bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
10. Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.
11. Wenn das Brot mind. 2/3 aufgegangen ist (nach ca. 45min) in den vorgeheizten Backofen schieben.
12. Mit etwas Dampf backen (Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen).
13. Sobald das Brot im Backofen ist die Hitze auf 200°C Heißluft reduzieren.
14. Nach dem Backen das Brot sofort aus der Kastenform geben und auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

