

Bio Dinkel Spezial Brot

Rezept für 1 Brot mit ca. 1kg Ausbackgewicht



Knetzeit: 4 Minuten langsam, 2 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: 30 Minuten
(Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 8 Minuten bei 250°C Heißluft, danach
Backofentür kurz öffnen und weitere 47min bei
180°C, gesamt 55min.

Miele Combidampfgarer: 8min 250°C 100% Feuchte,
47min 180°C Heißluft

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen,
8min 250°C, 47min 180°C Heißluft



ZUTATEN

Quellstück

- 35g Sonnenblumenkerne
 - 15g Sesam
 - 15g Leinsamen
 - 125g Wasser 50°C
- ergibt
- 190g Quellstück, Stehzeit mind. 1h

Hauptteig

- 300g Wasser 26°C
- 16g frische Hefe
- 560g Bio Dinkelvollkornmehl
- 15g Salz
- 13g Bio Gerstenmalzmehl
- 15g Bio Dinkelvollkornsauerteig getrocknet
- 5g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
- 50g Speisetopfen 20%



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

ZUBEREITUNG

1. Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen einwiegen, heißes Wasser beimengen und mind. 1h quellen lassen.
2. Das Wasser für den Hauptteig temperieren und mit der Küchenwaage genau einwiegen. Die frische Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen.
3. Die restlichen Zutaten einwiegen und alle Zutaten inkl. Quellstück mit einem Kochlöffel kurz durchmischen.
4. Den Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten und anschließend zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
5. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Mit einem feinen Sieb einen runden Gärkorb (1000 g) mit Dinkelmehl bestauben.
7. Den Teig Rundwirken und mit dem Schluss nach oben in den Gärkorb legen.
8. Das Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250°C vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
10. Das Brot nach der Gehzeit vorsichtig vom Gärkorb auf das Backblech stürzen.
11. Für die spezielle Form wird nun aus dem Laib mit den Händen ein Rechteck geformt. Hierfür ganz einfach mit den Fingern den Teig dementsprechend in Form bringen.
12. Mit einem scharfen Teigmesser einen Kreuzschnitt machen und in das vorgeheizte Backrohr schieben.
13. Zuvor etwas Wasser in das vorgeheizte Gefäß schütten und mit etwas Dampf backen!
14. Nach etwa 8-10 Minuten die Backofentüre leicht öffnen und den Dampf entweichen lassen.
15. Bei 180°C fertig backen und auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

