

# Bio Dinkel Kornbatta

Rezept ergibt zwei Brote



**Knetzeit:** 5 Minuten langsam

**Teigruhe nach dem Kneten:** mind. 24 Stunden im Kühlschrank

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 60 Minuten

**Backzeit:** ca. 30 Minuten bei 220°C Ober- Unterhitze mit viel Dampf

**Miele Combidampfgarer:** 15 Minuten 220° Ober- Unterhitze, 100% Feuchte, 15 Minuten 220°C Ober- Unterhitze 30% Feuchte, Gesamt 30 Minuten

**Miele Klimagaren:** 2 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C Ober- Unterhitze



## ZUTATEN

### Quellstück:

- 50g Bio Korn Cuvèe vom Backprofi
- 50g Wasser 40°C
- Beide Zutaten mischen und min. 1h quellen lassen



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

### Hauptteig:

- 500g Bio Dinkelmehl Type 700
- 12g Salz
- 10g Honig
- 10g Butter
- 50g geröstete Sonnenblumenkerne
- 5g frische Hefe
- 270g Wasser 20-22°C

## ZUBEREITUNG

1. Ein Quellstück richten und mindestens 1 Stunde quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne rösten und auskühlen lassen.
3. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
4. Den Teig nach dem Kneten gleich aus der Küchenmaschine geben und zugedeckt für mindestens 24 Stunden in Kühlschrank stellen.
5. Nach der langen Teigruhe den Teig aus dem Kühlschrank geben, die Arbeitsfläche recht kräftig mit Dinkelmehl bestreuen und den Teig bei Raumtemperatur zugedeckt ca. 60 Minuten rasten lassen.
6. Den Backofen bzw. den Pizzastein vorheizen auf 220°C Ober- Unterhitze.
7. Mit Hilfe einer Teigkarte den Teig in der Mitte halbieren und vorsichtig auch ein Backblech oder eine Pizzaschaufel legen.
8. In den Backofen schieben und mit viel Dampf backen.
9. Nach dem Backen die beiden Brote auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

