



Dinkel-Saatenbrötchen

Langzeitführung

Zutaten für 20 Stück à 90 g:

Dinkelvollkornsauerteig:

120 g Dinkel-Vollkornmehl
120 g Wasser (40 °C)
5 g Anstellgut

Quellstück:

150 g Classic Mischung
(Sonnenblumenkerne,
Sesam, Leinsamen)
150 g Wasser

Hauptteig:

245 g Dinkelvollkorn-
sauerteig
300 g Quellstück
800 g Dinkelmehl 630
80 g Dinkelvollkorn,
grob gemahlen
20 g Salz
10 g Hefe
30 g Dinkelbackmalz
40 g Rübensirup
200 g Quark
ca. 140 g Wasser

ca. 1.865 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25 °C

Zubereitung:

Dinkelvollkornsauer:

Die Zutaten miteinander verrühren und ca. 12 – 16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Quellstück:

Die Zutaten für das Quellstück miteinander verrühren und ca. 4 – 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig:

Die Zutaten für den Hauptteig zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	6 – 8 Minuten
2-Gang Maschine:	4 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	5 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Aufarbeitung Variante 1:

Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und für 12 – 15 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Danach den Teig in Portionen à 90 g abstechen. Die Teiglinge anfeuchten und in Saaten setzen.

Dann direkt auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie setzen und abgedeckt 90 – 120 Minuten gehen lassen.

Das Volumen sollte sich gut verdoppeln.

Zum Schluss nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: 18 – 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 170 °C
Backzeit: 18 – 20 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: 18 – 20 Minuten

Aufarbeitung Variante 2:

Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Danach den Teig in Portionen à 90 g abstechen. Die Teiglinge anfeuchten und in Saaten setzen. Dann direkt auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie setzen und 30 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen.

Anschließend für 12 – 15 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Saatenbrötchen aus dem Kühlschrank nehmen, 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen und nach Anleitung backen.

