

Riesenbrot

Zutaten für ein Riesenbrot:

Dinkelvollkorn Sauerteig 15 %:

375 g Dinkelvollkornmehl
 375 g Wasser
 40 g Anstellgut

Stehzeit: 16 – 18 Stunden bei Raumtemperatur

Dinkelvollkorn Vorteig 15 %:

375 g Dinkelvollkornmehl
 375 g Wasser
 2 g Hefe

Stehzeit: 16 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig:

790 g Dinkelvollkorn Sauerteig
 752 g Dinkelvollkorn Vorteig
 1.750 g Dinkelmehl Type 1050
 1.050 g Wasser
 50 g Salz

4.392 g Gesamtteig

TA: 172

Teigtemperatur: 27 °C

Zubereitung:

Sauerteig:

Die Zutaten für den Sauerteig vermengen und 16 – 18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Vorteig:

Zutaten für den Vorteig ebenso vermengen und ca. 16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen

Hauptteig:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8 – 10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den gesamten Teig nun in eine geölte Teigwanne geben und ca. 100 Minuten ruhen lassen. Dabei den Teig 2x falten (Nach 30 und nach 60 Minuten). Nach der Teigruhe den Teig zu einem Laib formen und in eine bemehlte Form geben. Vor dem Backen noch ca. 1 Stunde stehen lassen.



Im Holzbackofen:
Bei 290 °C einschießen
Backzeit: 85 – 90 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 300 °C
Unterhitze: 200 °C
Backzeit: 85 – 90 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen,
nach 15 Minuten auf 200 °C
zurückschalten und für weitere
75 Minuten backen.

Tipp

Wenn der Backschieber zu klein ist, den Teig auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech kippen, in den Ofen schieben und nur auf der Dauerbackfolie anbacken. Nach 15 Minuten die Folie rausziehen und weitere 60 Minuten auf dem Stein backen.

Anleitung:



Den gegarten Teig aus der Teigwanne nehmen.



Zu einem Laib formen.



Mit dem Schluss nach unten in die bemehlte Form geben.