

# Dinkelvollkornbrot

## Zutaten für 5 Stück à 630 g:

### Vorteig:

500 g Dinkelvollkornmehl  
ca. 500 g Wasser  
10 g Hefe

### Autolyse Teig:

1.000 g Dinkelvollkornmehl  
350 g Classic Mischung  
(Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam)  
30 g Salz  
30 g Apfelessig  
30 g Honig  
ca. 600 – 700 g Wasser

---

ca. 3.170 g Gesamtteig

## Zubereitung:

### Vorteig:

Die Zutaten für den Vorteig mit einem Kochlöffel gut verrühren und für ca. 4 – 5 Stunden reifen lassen.

### Autolyse Teig:

Den Autolyse Teig mit der Teigknetmaschine Minuten kneten (siehe Knetzeiten).

### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	7 Minuten
2-Gang Maschine:	4 Minuten langsam 3 Minuten schnell
NOVA:	5 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend für 4 – 5 Stunden quellen lassen.

Den Vorteig zum Autolyse Teig dazu geben und für weitere 5 Minuten gut auskneten. Eventuell kann noch Wasser dazugegeben werden. Dann den Teig 30 – 45 Minuten ruhen lassen und zu 630 g Broten ausformen. Diese 30 – 45 Minuten gehen lassen und anschließend nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:  
Bei 270 °C einschießen  
Backzeit: 45 – 50 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 280 °C  
Unterhitze: 190 °C  
Backzeit: 45 – 50 Minuten



Im Haushaltsbackofen:  
Erst: 250 °C 10 Minuten  
Dann: 210 °C 35 – 40 Minuten