

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 einschließen
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