Dinkelflockenbrot

Zutaten für ca. 5 Stück à 370 g:

Quellstück:

250 g	Dinkelflocken
250 ml	Wasser zum Einweichen der Dinkelflocken

Hauptteig:

500 g	Quellstück
500 g	Dinkelmehl 1050
300 g	Dinkelmehl 630
25 g	Salz
10 g	Hefe
10 g	Honig
10 g	Essig
1	Prise Brotgewürz
1	Prise Pfeffer
500 g	Buttermilch
50 g	Wasser (nach Bedarf)
ca. 1.905 g	Gesamtteig

Zum Bestreuen:

100 g	Dinkelflocken zur Deko

Zubereitung:

Quellstück:
Die Dinkelflocken mit dem Wasser zum Einweichen miteinander verrühren. Diese für mindestens 4 Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort quellen lassen.
Am Besten geht dies über Nacht im Kühlschrank.

Hauptteig:
Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam
	4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2
	6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig zugedeckt für 3 Stunden gehen lassen. Nach der Teigruhe den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte stürzen und in fünf gleich große Stücke teilen. Die Teiglinge zu leicht länglichen Broten formen. Die glatte Fläche der Brote mit Wasser abstreichen, in den restlichen Dinkelflocken wälzen und mit dem Teigschluss nach unten in die Holzbackformen legen. Zugedeckt für 60 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen die Brote mit einem Wellenschliffmesser 1 – 2 cm tief einschneiden.

0139-A-0923

Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: 25 – 30 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 170 °C
Backzeit: 25 – 30 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 25 Minuten
Dann: 210 °C 20 Minuten

0139-A-0923