



Kürbiskruste

Zutaten für 5 Brote:

Sauerteig:

- 480 g Roggenmehl 1150
- 385 g Wasser
- 30 g Anstellgut

Brühstück:

- 200 g Kürbiskerne, gehackt, geröstet
- 200 g Kürbiskerne, fein gemahlen, geröstet
- 10 g Salz
- 600 g Wasser (70°C)

Hauptteig:

- 865 g Sauerteig
- 1010 g Brühstück
- 720 g Roggenmehl 1150
- 800 g Dinkelmehl 1050
- 35 g Salz
- 20 g Hefe
- 50 g Kürbiskernöl
- 500-550 g Wasser
- 4000 g Gesamtteig

Zubereitung Dinkelbrot

Die Zutaten für den Sauerteig vermengen und über Nacht (ca. 20 Stunden) bei Raumtemperatur stehen lassen. Ebenso die Zutaten für das Brühstück vermengen und bei Raumtemperatur über Nacht quellen lassen. Am nächsten Tag Sauerteig, Brühstück und die Zutaten für den Hauptteig für etwa 8-10 Minuten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten (Teigtemperatur 27 °C). Diesen 35 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in 5 je 800 g schwere Portionen abwägen und mit Roggenmehl rundwirken. Mit dem Schluss nach unten in Gärkörbe geben und 30 Minuten gehen lassen. Nach der Teigruhe die Brote aus den Körben auf einen bemehlten Backschiebe stürzen, einschießen und backen.



Im Holzbackofen:

Bei 280° C einschießen.
Backzeit 55-60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280° C, Unterhitze 190° C
Backzeit 55-60 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 240° C einschießen und nach 10 Minuten auf 210° C zurückschalten.
Danach 50 weitere Minuten backen.