



# Riesenbrot

## Dinkelbrot mit 30% Dinkelvollkornanteil

### 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

702 g Dinkelvollkorn Vorteig

1750 g Dinkelmehl Type 1050

1050 g Wasser

50 g Salz

---

4300 g Gesamtteig

TA: 172

Teigtemperatur: 27°C

### Zubereitung

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

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

Alle Zutaten des Hauptteiges ca. 8-10 Minuten kneten. 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.

**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.



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 schalten

und für weitere 75 Minuten backen.

## Anleitung:



Den gegarten Teig aus der Teigwanne nehmen.



Zu einem Laib formen.



Mit dem Schluss nach unten in die bemehlte Form geben.