



Einkornbrot mit Saaten

Zutaten für 4 Brote:

Quellstück:

1000 g Einkornvollkornmehl
800 g Saatenmischung
1500 g Wasser

Hauptteig:

3300 g Quellstück
1000 g Dinkelmehl Type 1050
50 g Salz
40 g Hefe
40 g Roggensauerteig
getrocknet
350 ml Wasser

4700 g Gesamtteig
Saatenmischung für das Topping

Zubereitung:

Die Zutaten für das Quellstück mischen und 5 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur quellen lassen.

Am nächsten Tag mit den restlichen Zutaten für ca. 14 Minuten in der Häussler Teigknetmaschine zu einem weichen homogenen Teig kneten. Den Teig 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Anschließend den Teig mit nassen Händen in 4 gleich große Stücke teilen und diese zu runden Broten ausformen. In Saaten wälzen und für etwa 30-45 Minuten in der Form abgedeckt, gehen lassen. Anschließend in der Form backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen.
Backzeit 60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit 60 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen und
nach 10 Minuten auf 200° C
zurückschalten. Danach
weitere 50 Minuten backen.