



## Weizen-Dinkel mit Hefewasser und Sauerteig



Vor der Stockgare



Nach der Stockgare



Fertiges Brot



Krume

Den Weizensauerteig am Vorabend ansetzen und über Nacht für 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Gleichzeitig das Brühstück mit Dinkelmalzflöcken und kochendem Wasser fertigen. Dazu die Dinkelmalzflöcken mit einer Prise Salz leicht anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Über Nacht abkühlen und quellen lassen.

Für den Hefewasservorteig habe ich von meinem Hefewasser 100 g abgenommen und damit neues angesetzt. Das restliche (ca. 400 g) habe ich mit der gleichen Menge Mehl vermischt, über Nacht reifen lassen und dann in den Kühlschrank gestellt. Die Menge, die ich für das Brot brauchte, habe ich dann akklimatisieren lassen und für das Brot verwendet. Der Rest bleibt für ein anderes Brot und/oder als Zugabe zu Pizzateig oder Flammkuchen.

Alle Zutaten des Hauptteiges –außer dem Öl, dem Salz und dem Brühstück - in den Kessel geben, vermischen und 30 Minuten zur Fermentolyse stehen lassen. Dann Malz zugeben und in der langsamen Stufe 4 Minuten, in der nächst höheren Stufe 5 Minuten kneten (Kenwood Stufe MIN und anschließend Stufe 1). Zuletzt Salz und Öl unterkneten. Der Teig sollte einen guten Fenstertest ergeben und löst sich beim Kneten komplett vom Kessel. Wenn er so gut wie ausgeknetet ist, das Brühstück kurz unterkneten.

Den Teigling in eine geölte Teigwanne abgedeckt für ca. 3 Stunden bis zur deutlichen Zunahme in der Stockgare gehen lassen. Dabei am Anfang und 2x nach je 30 Minuten dehnen und falten (S/F).

Teigling wie gewünscht formen und in einem bemehlten und mit Flöcken ausgestreuten Gärkörbchen für 8-12 Stunden zur Stückgare in den Kühlschrank bei 6 Grad stellen.

Den Ofen mindestens 40 Minuten vorher auf 250 Grad vorheizen. Am besten mit Backstahl oder Backstein. Einschließen mit Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Für weitere 45 Minuten backen. Insgesamt ca. 55 Minuten.

Rezeptname: Weizen-Dinkel mit Hefewasser und Sauerteig

**Basisdaten:**

Weizen 550	350 g	58 %
Ruchmehl	100 g	17 %
Ur-Dinkel Vollkorn	150 g	25 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	390 g	65 %
Leinöl	12 g	2,0 %
Barimalt flüssig inaktiv	12 g	2,0 %
Salz	12 g	2,0 %
Hefewasser	100 g	16,7 %
Dinkelmalzflocken für Brühstück und als Dekoration		



**Sauerteig:**

**Sauerteig 200 TA**

Sauerteig Mehl	120 g	Weizen 550	12 Stunden über Nacht bei Raumtemperatur.
Sauerteig Wasser	120 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	12 g	Weizen-ASG	
Gesamt:	252 g		

**Hefewasservorteig**

Mehl	120 g	Weizen 550	Vorteig mit Hefewasser. Über Nacht warm gehen lassen. Bei mir kam der Vorteig aus dem Kühlschrank und war bereits 2 Tage alt. Ich habe ihn auf Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
Hefewasser	120 g		
Vorteig gesamt:	0,0 g	0 %	
	240 g		

**Brühstück (Dinkelmalzflocken):**

Dinkelmalzflocken	100 g	Dinkelmalzflocken mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Abkühlen lassen.
Kochendes Wasser	100 g	
Gesamt:	200 g	

**Hauptteig:**

Weizen 550	110 g	18 %	8,9 %	Fermentolyse Mehl mit Wasser, Vorteig und Sauerteig für 30 Minuten. Anschließend Mehl dazugeben und bis zum Fenstertest auskneten. Zuletzt Salz und Leinöl und Brühstück einkneten.
Ruchmehl	100 g	17 %	8,1 %	
Ur-Dinkel Vollkorn	150 g	25 %	12,1 %	
Schüttflüssigkeit	150 g	25 %	12,1 %	
Sauerteig	252 g	42 %	20,4 %	
Poolish	240 g	40 %	19,4 %	
Leinöl	12 g	2,0 %	1,0 %	
Salz	12 g	2,0 %	1,0 %	
Barimalt flüssig inaktiv	12 g	2,0 %	1,0 %	
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %	
Brühstück	200 g	33 %	16,2 %	
Hefe	0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.238 g		100,0 %	

**Bearbeitungshinweise:**

Kneten:	4 Minuten langsam (Kenwood = Min), 5 Minuten schnell (Kenwood = 1). Auskneten bis zu einem guten Fenstertest. Der Teig löst sich komplett vom Kessel.
Stockgare:	3 Stunden RT. Am Anfang und 2x nach 30 Minuten S/F.
Stückgare:	8 - 12 Stunden im KS bei 6 Grad.
Backen:	Einschiessen bei 250 Grad, schwaden. Nach 10 Minuten auf 210 Grad fallend Schwaden ablassen. Insgesamt 55 Minuten backen.
Sonstige Hinweise:	

**Info:**

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	502
		184