



Dinkelbrot

mit Sauerteig, Apfelmus, Kartoffelflocken und Brühstück



Vor Stockgare



Nach Stockgare



Vor Stückgare



Brot



Krume

Den Sauerteig mit Weizen-ASG am Vorabend ansetzen und über Nacht für ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Er sollte sich mindestens verdoppelt haben. Gleichzeitig das Brühstück mit Dinkelmalzflöcken, Leinsamen und Sonnenblumenkernen, einer Prise Salz und kochendem Wasser herstellen. Über Nacht abkühlen und quellen lassen. Ich lasse es in der Küche stehen. Wer auf Nummer sicher gehen will, stellt es in den Kühlschrank und lässt es vor dem Hauptteig kurz akklimatisieren.

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 in der langsamen Stufe 4 Minuten, in der nächst höheren Stufe 6 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). Es sollten sich Gärblasen zeigen.

Teigling in zwei Brote teilen, wie gewünscht formen und in einem bemehlten Gärkörbchen für 8-12 Stunden in den Kühlschrank bei 5 Grad stellen. Ich hatte die Teiglinge 8 Stunden im Kühlschrank.

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 30 Minuten backen. Insgesamt ca. 40 Minuten.

Rezeptname: Dinkelbrot

Basisdaten:

Dinkel 630	400 g	67 %
Dinkel Vollkorn	200 g	33 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	530 g	88 %
Albaöl	12 g	2,0 %
Salz	14 g	2,3 %
Dinkelmalzflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkerne		



Sauerteig

Sauerteig 200 TA

Sauerteig Mehl	150 g	Dinkel 630	12 Stunden bei Raumtemperatur bis mindestens zur Verdoppelung.
Sauerteig Wasser	150 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	15 g	Weizen-ASG	
Gesamt:	315 g		

Brühstück (50 g Sonnenblumen, 100 g Dinkelmalzflocken, 25 g Leinsamen)

Saaten	175 g	Saaten mit einer Prise Salz anrösten und mit dem kochenden Wasser übergießen. Abkühlen und quellen lassen.
Wasser	150 g	
Gesamt:	325 g	

Hauptteig:

Dinkel 630	250 g	42 %	17,7 %	Alle Zutaten - bis auf Salz, Öl und Brühstück - kurz zusammenkneten und dann 30 Minuten zur Fermentolyse stehen lassen. Anschließend 4 Minuten auf Stufe MIN (Kenwood), dann 6 Minuten auf Stufe 1 (dabei Salz und Öl zugeben) bis zu einem guten Fenstertest. Zuletzt Brühstück unterkneten.
Dinkel Vollkorn	200 g	33 %	14,1 %	
Wasser	230 g	38 %	16,2 %	
Sauerteig	315 g	53 %	22,2 %	
Albaöl	12 g	2,0 %	0,8 %	
Salz	14 g	2,3 %	1,0 %	
Brühstück (50 g Sonne)	325 g	54 %	23,0 %	
Apfelmus	50 g	8,3 %	3,5 %	
Kartoffelflocken	20 g	3 %	1,4 %	
Gesamtgewicht:	1.416 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:

Kneten:	4 Minuten Stufe MIN / 6 Minuten Stufe 1 (Kenwood)
Stockgare:	3 Stunden bei Raumtemperatur. Bei mir auf der warmen Fensterbank.
Stückgare:	Teig in zwei Teile aufteilen, in bemehlte Gärkörbchen geben und 8 Stunden bei 5 Grad im Kühlschrank.
Backen:	Ofen auf 250 Grad vorheizen (am besten mit Backstahl oder Backstein) und mit Schwaden einschießen. Nach 10 Minuten Schwaden ablassen und auf 210 Grad reduzieren. Für 30 Minuten fertig backen. Insgesamt also 40 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	542
		191