



Dinkel-Brot im Kasten

Vorteig:

- 150 g Dinkelmehl, hell
- 150 g Dinkelvollkornschrot, fein
- 300 g Trinkwasser (30°C) // 360 g bei Trockenferment
- 30 g BackNatur Ferment

660 g Vorteig

Wiegen Sie das Mehl in eine Backschüssel. Danach geben Sie die angegebene Menge Backferment in das abgemessene, warme Wasser und mischen alle angegebenen Zutaten 2 Minuten lang. Danach bleibt der Vorteig zum gären für 12-15 Stunden bei 25-27°C luftdicht abgeschlossen stehen.

ACHTUNG:

Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum gären stehen.

Teigbereitung:

- 660 g Vorteig
- 450 g Dinkelvollkornschrot, fein
- 210 g Trinkwasser (30° C)
- 15 g Meersalz

1335 g Hauptteig

In eine Backschüssel wiegen sie die oben angegebenen Zutaten in der Reihenfolge ab und kneten den Teig für 12-15 Minuten. Machen Sie die Kleberprobe um zu prüfen, ob sich der Kleber gut ausgebildet hat. Danach gärt der fertig geknetet Hauptteig für 60-90 Minuten bei 28-30°C luftdicht (Deckel, Folie, Kunststoffbeutel) abgeschlossen.

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe wird der gesamte Teig mit einer Teigkarte aus der Backschüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und der Teig in zwei Hälften geteilt. Die einzelnen Teigstücke werden vorsichtig kurz rundgewirkt und anschließend lang geformt. Danach legt man jede Teighälfte, mit dem Wirkschluss nach unten, in eine gefettete Backform. Der Teig in der Form muss für den weiteren Gärungsvorgang vor dem austrocknen geschützt werden.

Es empfiehlt sich hier eine wiederverwendbare, lebensmittelechte Kunststoffüte zu verwenden, damit die Teigoberfläche nicht abtrocknet. Es entsteht so ein feuchtwarmes Milieu. Man sollte diese Kunststoffüte nicht "zu eng" sondern sehr locker, über die Form legen, sodass sich der Teig gut ausdehnen kann.

Endgare:

Hier lässt man den Brotteig für ca. 60-90 Minuten, bei 28-30°C luftdicht verschlossen weitergären. Danach kann das Dinkelvollkornbrot entweder mit Deckel oder eingeschnitten werden und dann in den vorgeheizten Ofen geschoben werden

Backzeit:

Bei 240°, im vorgeheizten Backofen, mit Schwadengabe einschieben. Nach ca. 8 Minuten die Backofentür öffnen, damit der überflüssige Dampf abziehen kann - Vorsicht heiß!!! - auf 180 fallend etwa 60 Minuten backen. Am Ende der Backzeit die Brote aus der Form nehmen und auf dem Rost noch einige Minuten backen, damit sich eine schöne gleichmäßige Kruste bildet.