



Dinkel-Emmerbrot mit Backferment

Vorteig:

300 g Dinkelvollkornmehl
300 g Trinkwasser (30°C) // 360 g bei Trockenferment
30 g BackNatur Ferment

630 g Vorteig

Alle Zutaten für den Vorteig ungefähr 2 Minuten vermischen. Bei 26-28°C für 12-15 Stunden gären lassen.

ACHTUNG:

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

Quellstück:

90 g Leinsaat
90 g Wasser (30°C)
2 g Meersalz

182 g Quellstück

Die Zutaten für das Quellstück werden gleichzeitig mit dem Vorteig vermischt und bei 26-28°C für 12 Stunden bei Raumtemperatur quellen gelassen.

Teigbereitung:

630 g Vorteig
182 g Leinsaat- Quellstück
600 g Emmervollkorn-Mehl
100 g Dinkelvollkornmehl
400 g Trinkwasser, warm (ca. 30° C)
20 g Meersalz

1932 g Teig

Für den Hauptteig das Quellstück und die weiteren abgewogenen Zutaten zusammenfügen und ungefähr 12-15 Minuten kneten.

Da Emmer knetempfindlich ist, ist es günstig das Wasser nach und nach während dem Kneten zugeben, d.h. dem Teig immer wieder Entspannungspausen gönnen, danach mit einer weiteren kleinen Wasserzugabe fortfahren. So entsteht ein elastischer, feinporiger Teig, der seine Klebrigkeit verliert und gut zu verarbeiten ist.

Danach erfolgt eine Teigruhe von 60 Minuten bei 28-30°C.

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe wird der Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in zwei Hälften geteilt. Danach wird der Teig zuerst vorsichtig rund gewirkt und anschließend lang gemacht. Die geformten Teiglinge werden je in eine eingefettete Kastenform gesetzt.

Endgare:

Das Emmerbrot wird nach der Garzeit von 60 Minuten bei 28-30°C gebacken.

Backzeit:

Das Brot wird bei 200° im vorgeheizten Backofen mit Dampf eingeschossen und fallend auf 180- 200° etwa 60 Minuten gebacken, einige Minuten bei Umluft ohne Form.