

DINKELBROT MIT HAFERFLOCKEN UND LEINSAMEN

DINKELBROT MIT HAFERFLOCKEN UND LEINSAMEN

Nachdem das Rucolabrot ja etwas anders geworden ist als ich das ursprünglich geplant hatte hat hier wieder alles so geklappt wie es sollte. Als Vorteig habe ich einen Sauerteig verwendet und für etwas mehr Konsistenz in der Krume sind Haferflocken und Leinsamen in den Teig gewandert. Bei den Gehzeiten habe ich mich etwas „ausgetrödelt“, dadurch hat das Brot aber ein wunderbar kräftiges Aroma bekommen.



Zutaten für 1 Brot:

Vorteig:

160g Dinkelvollkornmehl

25-30g Sauerteig

120g Wasser

Hauptteig:

Vorteig

8g frische Hefe

380g Dinkelmehl, Typ 630

10g Honig

10g Salz

50g Schmand

150g Wasser

50g Haferflocken

50g Leinsamen

Zubereitung:

Tag 1:

Alle Zutaten für den Vorteig in eine Schüssel geben und mit der Gabel verrühren. 12 Stunden bei Raumtemperatur und weitere 12 Stunden im Kühlschrank arbeiten lassen.



Tag 2:

Den Vorteig und alle Zutaten für den Hauptteig in die Küchenmaschine geben. 5 Minuten auf kleiner Stufe verkneten, dann 10 Minuten auf höherer Stufe zuende kneten. Der Teig sollte jetzt straff und elastisch sein und sich leicht von der Schüssel lösen lassen.



Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Danach wandert er für 24 Stunden in den Kühlschrank, wobei ich ihn nach 12 Stunden einmal falte.

Tag 3:

Backtag - den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, einmal falten und in ein gut mit Mehl ausgestäubtes Gärkörbchen geben. Nochmal 1 Stunde gehen lassen und dann auf ein Backblech kippen.



Den Ofen im Brotbackmodus auf 230°C mit Schwaden aufheizen. Das Brot direkt in den kalten Ofen schieben. Nach 25 Minuten einmal Dampf ablassen und die Hitze auf 180°C reduzieren. Weitere 10 Minuten backen, dann die Ofentür einen Spalt öffnen und das Brot noch 5 Minuten fertig backen.

Auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.



Die Krume hat eine luftige, aber trotzdem etwas feste Konsistenz, die Kruste ist knusprig, aber nicht extrem kross.

Ein schönes Brot als Begleiter für Salate oder zum Belegen mit Wurst und Käse.

Viel Spaß beim Backen!

