

DINKELBROT MIT WALNÜSSEN UND SAUERTEIG AUS DEM TOPF

DINKELBROT MIT WALNÜSSEN UND SAUERTEIG AUS DEM TOPF

Wenn ich im Moment schon mal zum Backen komme, dann versuche ich meine Vorräte wieder richtig aufzufüllen. Also habe ich bei meiner letzten Backaktion gleich zwei Brote gebacken - mein luftiges Weißbrot mit Sauerteig aus dem Topf und dieses Dinkelbrot mit Sauerteig aus dem Topf. Beide Brote sind sich von den Abläufen super ähnlich, im Ergebnis ist das Dinkelbrot aber dank höherem Vollkornanteil, Nüssen und Kräutern einen Tick rustikaler und passt aus meiner Sicht besser zu herzhaften Belägen wie Wurst, Käse oder Fisch. Die Kruste wird hier auch etwas knuspriger, die Krume ist schön luftig und gleichmäßig feinporig geworden.

Und weil das Rezept mit D anfängt ist es mit dabei beim monatlichen Event auf Mellis [Tomateninsel](#) wo im Januar [vegetarische Rezepte mit D](#) gesucht werden!



ZUTATEN FÜR 1 GROßES DINKELBROT MIT WALNÜSSEN UND SAUERTEIG AUS DEM TOPF:

Vorteig:

100g Dinkelvollkornmehl

200g Dinkelmehl, Typ 630

20g Sauerteig

200ml Wasser

Hauptteig:

550g Dinkelmehl, Typ 630 + etwas zum Falten auf der Arbeitsfläche

350g Dinkelvollkornmehl

20g Salz

10g frische Hefe

30g Gerstenmalz*

20g Walnussöl

200g Walnuskerne (oder etwas mehr)

2 EL getrockneter Oregano

410g Wasser

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Vorteig in einer kleinen Schüssel mit der Gabel verrühren und 12-24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Die Walnuskerne grob zerkleinern. Den Vorteig zusammen mit allen Zutaten für den Hauptteig in die Küchenmaschine geben und 5 Minuten langsam und weitere 5 Minuten schnell verkneten bis ihr einen straffen, elastischen Teig habt.



Den Teig abgedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen...



... und dann auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mehrfach falten. Ein Gärkörbchen* mit Mehl bestäuben und den Teig mit dem Schluss nach oben hinein geben.

Nochmal 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.



Den Backofen mit dem gusseisernen Topf darin auf 250°C vorheizen. Den Topf aus dem Ofen holen, das Brot hinein kippen und das Brot über Kreuz 1cm tief einschneiden. Sofort den Deckel aufsetzen und das Brot für 60 Minuten auf unterster Schiene in den Ofen schieben.

Den Topf aus dem Ofen holen und den Deckel abnehmen.



©katha-kocht.de

Das Brot ungefähr 15-20 Minuten im Topf abkühlen lassen, dann aus dem Topf stürzen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

Anschneiden sobald das Brot vollständig abgekühlt ist.



©katha-kocht.de

Fertig ist euer Dinkelbrot mit Walnüssen und Sauerteig aus dem Topf!



©katha-kocht.de



Mit dabei beim Event:

