

DINKEL-EMMERLAIB

EIN AROMATISCHER URKORNLAIB MIT KOCHSTÜCK UND SAUERTEIG



STÜCK

1 à 850 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

DINKELSAUERTEIG

110 g Dinkelvollkornmehl
110 g Wasser 35 °C
10 g Anstellgut

DINKELKOCHSTÜCK

45 g Dinkelvollkornmehl
150 g Wasser

HAUPTTEIG

100 g Wasser (30-32 °C)
20 g Altbrot
reifer Sauerteig
Kochstück
230 g Dinkelmehl hell
65 g Emmervollkornmehl
10 g Honig
9 g Salz
5 g Backhefe

1. DINKELSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz (24-27 °C) für 11-13 Stunden reifen lassen.

2. DINKELKOCHSTÜCK

Für das Kochstück Mehl und Wasser mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren und unter ständigem Rühren zu einer breiigen Masse aufkochen. Das Kochstück sollte vor der Verwendung zugedeckt auf Raumtemperatur abkühlen.

3. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig die Altbrotbrösel im Wasser für 15 Minuten quellen lassen. Nun mit allen restlichen Zutaten inkl. Sauerteig und Kochstück ca. 8 Minuten langsam mischen bis der Teig eine glatte Oberfläche bekommt. Mit der Hand kann ruhig bis zu 10 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigttemperatur nach dem Mischen beträgt 26-29 °C.

Den weichen Teig dann ca. 50 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufarbeitung

Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und zum einem Laib falten. Danach mit dem Schluss nach unten in einen bemehlten Gärkorb setzen, mit einem Tuch abgedeckt 40 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Der Teig sollte beim Falten schön auf Spannung gebracht werden, so bekommt der Brotlaib ein schönes Volumen. Wird der Teig aber zuviel bearbeitet, wird die Teigstruktur beschädigt, der Teig kann die Gärblasen nicht mehr so gut halten und wird etwas kompakter und flacher.

Backen

In der Zwischenzeit einen Brotbacktopf mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240 °C aufheizen. Den Laib aus dem Simperl mit dem Schluss nach oben in den Topf geben, zudecken und 20 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 210 °C reduzieren und das Brot weitere 25-30 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 27-29 °C



Teigruhe 45-50 min



Backtemperatur 240 °C | 215 °C



Backdauer 50 min