

DINKEL-HIRSE-BROT

BESONDERS SAFTIG UND LANGE FRISCH



STÜCK

2 à 900 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

18 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

6 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

SAUERTEIG

- 80 g Roggenmehl (R960)
- 80 g Wasser 26°C
- 10 g Anstellgut

KOCHSTÜCK

- 100 g Hirse
- 250 g Wasser

QUELLSTÜCK

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 250 g Wasser (26°C)

HAUPTTEIG

- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 170 g Sauerteig
- Kochstück
- Quellstück
- 100 g Wasser (28°C)
- 15 g Hefe
- 45 g Joghurt
- 15 g Salz
- Sonnenblumenkerne,
- Sonnenblumenöl

SAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 13-15 Stunden reifen lassen.

HAUPTTEIG

Für das Kochstück die Hirse im Wasser etwa 15 Minuten kochen. Danach ziehen und gut abkühlen lassen. Die Hirse wird das gesamte Wasser aufnehmen.

Für das Quellstück Dinkelvollkornmehl mit dem Wasser gut vermischen und 2 bis 3 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen.

Für den Hauptteig Dinkelvollkornmehl mit Sauerteig, Kochstück und Quellstück, der im Wasser aufgelösten Hefe sowie Joghurt und Salz gut vermischen. In der Küchenmaschine langsam 5 bis 6 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entsteht. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig 30 bis 40 Minuten ruhen lassen.

AUFARBEITUNG

Die Kastenform ausfetten, Sonnenblumenkerne einstreuen und den sehr weichen Teig in die Form einlegen. Auch die Teigoberseite mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Mit einem feuchten Tuch abgedeckt weitere 50 Minuten ruhen lassen.

BACKEN

Das Brot in den auf 250°C vorgeheizten Ofen schieben und mit Schwaden backen. Backofentüre nach 5 Minuten weit öffnen, um den Schwaden abzulassen. Bei auf 180°C fallender Hitze 40 bis 45 Minuten backen. 15 Minuten vor Ende der Backzeit das Brot aus der Kastenform stürzen und ohne Form fertig backen. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Rezept aus dem Buch „Duft von Frischem Brot“, zur Verfügung gestellt von der Bäckerei Ströck, Wien.



Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-27 °C



Teigruhe 5 Stunden



Backtemperatur 250/180°C

Backdauer 40-45 min