

Dinkelvollkornbrot mit Leinsamen-Topping

Aus dem Buch „Faszination Brot“ von der *Firma Häussler & Bäckermeister W. Kräling*

Zubereitung für den Dinkelvollkorn-Sauerteig:

200g Dinkelvollkornmehl

20g Anstellgut (mein eigener Sauerteig)

180ml Wasser

Alle Zutaten mischen.

12-18 Stunden abgedeckt und warm reifen lassen.

Zubereitung für das Kochstück:

200g Dinkelkörner werden auf Stufe 8-9 im Thermomix oder in einer Mühle geschrotet.

25g Sonnenblumenkerne

25g AGRILUNA-Leinsamen

25g Salz

370ml kochendes Wasser

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen.

5 Stunden abgedeckt quellen lassen!

Zutaten für den Hauptteig:

Dinkelvollkorn-Sauerteig

Kochstück

500g Dinkelvollkornmehl

100g Dinkelmehl 630

20g frische Hefe

350ml Wasser

Zubereitung Hauptteig:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben.
2. Erst 8 Minuten langsam, dann 10 Minuten schnell kneten
3. Teig 30-40 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
4. Nun den klebrigen Teig in 2 Hälften teilen und auf der stark befeuchteten Teigmatte rundwirken.
5. Die Teiglinge kommen in je einen gefetteten und bemehlten großen Ofenmeister.
6. Der Leinsamen wird auf die Laibe gestreut
7. Ofen auf 250°C Ober/Unterhitze vorheizen
8. Die Laibe ruhen nochmal 30-40 Minuten
9. Brote mehrfach quer einschneiden und ohne Deckel in den Ofen schieben.
10. Nach 10 Minuten Backzeit auf 220°C zurückschalten
11. 45-50 Minuten fertig backen.
12. Sichtkontakt zum Ofen in den letzten 10 Minuten!

Guten Appetit!