

UrDinkelbrot dunkel

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 20 min
Stockgare: 1.5 h
Stückgare: 30 min
Backen: 35 min

Zutaten für 2 Brote oder Brötli

300g UrDinkel-Ruchmehl
200g UrDinkel-Weissmehl
10g Salz
300g Wasser
21g Hefe



Zubereitung von Hand:

Das Salz zum Mehl geben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Rasch zu einem weichen glatten Teig kneten, bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

Zubereitung mit Knetmaschine:

Das Salz zum Mehl geben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Rasch zu einem weichen glatten Teig kneten. Je nach Knetmaschine 5 Minuten mischen (kleine Stufe) und 3 Minuten kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

Stockgare:

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 1.5 Stunden bei Raumtemperatur ums Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare:

Teig in zwei Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu länglichen Broten oder Brötchen formen. Weitere 30 Minuten aufgehen lassen.

Backen:

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen.

Vor dem Backen mit dem Messer einschneiden. In der unteren Ofenhälfte bei 200°C für ca. 35 Minuten, Brötchen für 15 – 20 Minuten backen.

Die selbstgemachten UrDinkelbrote aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

