

Dinkelbrot nach: „Bauerngenetztes mit Buttermilch“, aus dem Buch „Brot“, Teubner Edition, S. 143

Meine Zutatenmengen:

Vorteig: 450 g Dinkelmehl 630; 9 g Salz; 3 g Hefe; 315 g Wasser (10°). Alles 4 Min. langsam kneten. Danach 15 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteigzutaten: 900 g Dinkelmehl 1050; 150 g Dinkelmehl 630; 15 g Butter; 24 g Salz, 15 g Hefe; 375 g Buttermilch; 375 g Wasser (20°). Von mir noch hinzugefügt; 200 g LM + 2 g Salz; 1 Eßl. Gluten und 1 TL. Backmalz.

Zubereitung

Auf den Vorteig die mit Wasser (20°) gemischte Buttermilch geben. Dann die restlichen Zutaten des Hauptteiges hineingeben. 8 Min. im langsamen Gang kneten. Wenn sich der Teig schon von der Schüssel löst, alles in eine leicht geölte Wanne für 2 ½ Std. geben und zudecken und alle 30 Min. dehnen und falten. Danach auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche die gut aufgegangene Masse geben. Zu einem großen Laib sanft formen und in einen Gärkorb auf ein bemehltes Tuch geben. Schluß nach oben. Nach 1 Stunde Gare (In der Zwischenzeit ist der Backofen mit Backstein auf 250 ° schon vorgeheizt.) den Brotlaib auf den mit etwas Grieß bestreuten Einschießer stürzen, kreuzweise etwas einschneiden und gleich auf den Backstein einschießen. Sofort noch gut Schwaden geben und die Temperatur auf 230 ° runterschalten. Nach 10 Min. auf ca. 210 - 220° noch 50 Minuten backen.

Für das „**Bauerngenetzte Brot**“ werden mit nassen Händen kleinere Brotlaibe aus der Teigmasse geformt. Die sollten dann auf zwei Blechen mit Umluft gebacken werden.

Ich hatte das mal gemacht, aber, die Brote werden m. E. nicht so schön.
