Dinkel – Roggen Mischbrot

Ruck Zuck gebacken

Zutaten

200g Roggenmehl Typ 1370 oder 1150
270g Dinkelmehl Typ 1050
40g Sauerteig Anstellgut, alternativ einen EL milden Essig
290 - 300g Wasser
13g Salz
Eine Prise Zucker
1 TL oder 15g Gerstenbackmalz, flüssig oder Zuckerrübensirup
15g Hefe, frisch
20g Kartoffelflocken
Brotgewürz nach Belieben

So funktioniert es!
Mehle miteinander vermischen und in die Mitte der Rührschüssel eine Mulde machen.
In diese Mulde kommen alle anderen Zutaten ohne Salz, das geben wir an den Rand der Mulde.
Das Wasser, in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand einen Teig - Brei rühren,
sodass sich Hefe und ASG lösen.
Den Teig so stehen lassen bis die Hefe anspringt und es zu blubbern anfängt, 20 – 30 Minuten

So geht es weiter!
Mit der Küchenmaschine den Teig kneten.
Wenn sich alle Zutaten zu einem Teig verbunden haben, noch 1 Minuten weiter kneten.
Abgedeckt 2 Std. gehen lassen

Dehnen und falten!
Nach 2 Std. ist der Teig schön aufgegangen und wir falten ihn auf bemehlter Arbeitsfläche
1 -2 mal. Dabei den etwas flachgedrückten Teig, ringsum vom Rand etwas nach Außen ziehen und in die Mitte legen / falten und festdrücken.
Nach 2 Runden bekommt der Teig spürbar Spannung. Wieder in die Rührschüssel geben und weitere 2 Std. abgedeckt, gehen lassen.

So geht es weiter!
Das Falten noch mal wiederholen und den Teig zu einem Laib, für den Zaubermeister formen.
In die Mitte, der Länge nach, einen etwas 2cm tiefen Graben drücken und den Teig, mehrmals, ca. 1cm tief, einschneiden.

Ohne Vorheizen backen!
Mit Deckel in den kalten Ofen geben.
Den Ofen auf 240C Umluft einschalten und 55 – 60 Minuten backen.
Auskühlen lassen und genießen

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481