

Dinkelbrot mit Früchten lange Teigführung

Zutaten für 2 Brote:

Vorteig	Teig
100 g Vollkorndinkelmehl	350 g Dinkelmehl, Type 630
60 g Wasser	60-90 g Wasser
3 g Hefe	5 g Hefe
3 g Salz	5 g neutrales Öl
Kochstück	Früchte, Nüsse, Gewürze
50 g Dinkelmehl, Type 630	etwa 200 g getrocknete Früchte und Nüsse
250 g Wasser	passende Gewürze und Aromaten
7 g Salz	z.B. Orangenzeste, Röstzwiebeln ...

Zubereitung:

1. Vorteig

Vorteigzutaten mit einem Löffel oder von Hand verkneten.

Vorteig 2 Stunden bei Raumtemperatur und anschließend etwa 36 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

2. Kochstück

Mehl mit Wasser und Salz in einem Topf ohne Klumpen verrühren.

Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine zähe Masse entstanden ist.

In eine Schüssel umfüllen, abdecken, auskühlen und mindestens 4-6 Stunden ruhen lassen.

3. Teig

Mehl, Kochstück und Wasser miteinander vermischen und abgedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Vorteig, Hefe und Öl zugeben.

In der Küchenmaschine 8 Minuten auf niedrigster und 1 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.

Den fertigen Teig abdecken und etwa 35 Minuten gehen lassen.

4. Früchte, Nüsse etc. zum Teig geben und gleichmäßig in den Teig einarbeiten.

Teig abdecken und weitere 35 bis 45 Minuten gehen lassen.

5. Teig halbieren und auf einer mit Dunst bestäubten Arbeitsfläche langwirken.

Mit dem Schluss nach oben im Bäckerleinen etwa 25 bis 45 Minuten gehen lassen.

Videoanleitung zum Langwirken von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Pluetzblog>

6. Backofen auf 240 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Die Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Teigoberfläche mit einer scharfen Klinge (z.B. Rasierklinge) dreimal diagonal (spitzwinklig) oder einmal der Länge nach einschneiden.

8. Im heißen Backofen 5 Minuten bei 240 ° C, dann 15 bis 25 Minuten bei 200 ° C mit Dampf (z.B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

9. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Beispiele/Varianten

Walnuss-Cranberry-Brot

100 g zerstoßene Walnüsse, 100 g getrocknete Cranberries, ¼ Tl Orangenzeste (feiner Abrieb)

Aprikosen-Nuss-Brot mit Schalotten

2 Schalotten in Ringe schneiden – anschwitzen und hell bräunen

80 g zerstoßenen Nüsse, 100 g grob gehackte getrocknete Aprikosen

Dinkelbrot mit Früchten kurze Teigführung

Zutaten für 2 Brote:

Vorteig	Früchte, Nüsse, Gewürze
100 g Vollkorndinkelmehl	etwa 200 g getrocknete Früchte und Nüsse
150 g lauwarmes (etwa 30 ° C) Wasser	passende Gewürze und Aromaten
15 g Hefe	z.B. Orangenzeste, Röstzwiebeln ...
Teig	
400 g Dinkelmehl, Type 630	
200 g Wasser	
10 g Salz	
5 g neutrales Öl	

Zubereitung:

1. Vorteig

Vorteigzutaten verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten, besser 1 Stunde reifen lassen.

2. Teig

Vorteig mit dem restlichen Mehl, Wasser, Salz und Öl in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.

8 Minuten auf niedrigster und 1 Minute auf zweiter Stufe kneten.

Den fertigen Teig abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen.

3. Früchte, Nüsse etc. zum Teig geben und gleichmäßig in den Teig einarbeiten.

Teig abdecken und weitere 15 bis 30 Minuten gehen lassen.

4. Teig halbieren und auf einer mit Dunst bestäubten Arbeitsfläche langwirken.

Mit dem Schluss nach oben im Bäckerleinen etwa 25 bis 45 Minuten gehen lassen.

Videoanleitung zum Langwirken von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Plötzblog>

5. Backofen auf 240 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6. Die Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Teigoberfläche mit einer scharfen Klinge (z.B. Rasierklinge) dreimal diagonal (spitzwinklig) oder einmal der Länge nach einschneiden.

7. Im heißen Backofen 5 Minuten bei 240 ° C, dann 15 bis 25 Minuten bei 200 ° C mit Dampf

(z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

8. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Walnuss-Cranberry-Brot: 100 g zerstoßene Walnüsse, 100 g getrocknete Cranberries, ¼ TL Orangenzeste (feiner Abrieb)

Aprikosen-Nuss-Brot mit Schalotten: 2 Schalotten in Ringe schneiden, anschwitzen und hell bräunen, 80 g zerstoßenen Nüsse, 100 g grob gehackte getrocknete Aprikosen