

## Dinkel-Hirse-Brot

Zutaten für 1 Kastenform (30 cm):

### Sauerteig

100 g Vollkorndinkelmehl  
50 g Roggenmehl Type 997  
15 g Anstellgut  
120 g Wasser

### Kochstück

50 g Dinkelmehl Type 630  
250 g Wasser  
10 g Salz

### Teig

*Sauerteig*

*Kochstück*

400 g Dinkelmehl Type 630  
30 g Roggenmehl Type 997  
5 g Hefe  
50 g Wasser  
5 g Honig  
10 g neutrales Öl  
100 g gegarte Hirse

Öl und Dunst für die Kastenform

**Der Teig kann noch mit den typischen „Hildegard-Gewürzen“ Bertram, Galgant, Quendel und Ysop gewürzt werden.**

### Zubereitung:

1. **Sauerteig** Sauerteigzutaten verrühren und 20 Stunden bei Raumtemperatur 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** alle Zutaten bis auf die Hirse in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 2 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten Teig kneten.  
Gegarte Hirse zugeben und den Teig nochmals kurz verkneten.
4. Teig abdecken und etwa 90 Minuten reifen lassen.
5. Eine übliche Kastenform mit Öl ausstreichen und mit wenig Dunst mehlieren.  
Teig einfüllen und nochmals etwa 30 bis 60 Minuten reifen lassen.  
Teig soll die Form fast ausfüllen (bis ca. 1 cm unter Kastenrand).
6. Backofen auf 240 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Mit Wasser absprühen und längs ca. 2 cm tief einschneiden.  
Im heißen Backofen fallend auf 200 ° C etwa 50 Minuten backen.
8. Form aus dem Ofen nehmen und das Brot 10 Minuten ruhen lassen.  
Auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.