

Saftige Dinkel-Saatenbrötchen mit Vollkorn

ca. 20 Brötchen

Mehlkochstück TA500	kg	0,300
Dinkelmehl Type 630	kg	0,060
Wasser kalt	kg	0,240
Salz	kg	0,004
Quellstück TA170	kg	0,338
Leinsamen	kg	0,040
Sonnenblumenkerne grob zerkleinert	kg	0,040
Sesam geröstet	kg	0,030
Flohsamenschalen	kg	0,008
Salz	kg	0,020
Wasser kalt	kg	0,200
Dinkelvollkornmehl	kg	0,300
Dinkelmehl Type 630	kg	0,640
Universal-Back oder Dinkelkraft	kg	0,020
Butter oder Pflanzenöl	kg	0,020
Malzextraktmehl	kg	0,020
Hefe	kg	0,010
Wasser	kg	0,160

Mehlkochstück: Stehzeit ca. 1-2 Std. - muss wieder abkühlen (Mehl und Wasser 1:4) Zutaten mit Schneebesen verrühren, unter Rühren kurz aufkochen bis die Stärke gut verkleistert ist. Vom Herd nehmen, nochmals durchrühren und abgedeckt abkühlen lassen.

Quellstück: Zutaten verrühren mind. 1 Std. quellen lassen.

Teigherstellung: Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Knetzeit: ca. 8-10 Min. langsam und ca. 1 Min. etwas schneller

Teigtemperatur: ca. 23-24°C - im Sommer Mehlkochstück und Quellstück kühlen und gekühlt zum Teig geben.

Teigruhe: ca. 50-60 Min. - nach 30 Min. 1-2x aufziehen/falten oder in der Maschine kurz zusammenkommen lassen (ca. 5-8 Umdrehungen mit dem Knehtaken). Aufpassen, dass der Teig nicht zu warm wird, ggf. im Kühlschrank zwischenkühlen.

Aufarbeitung: Teig in ca. 90 g schwere Stück teilen und rundschieben - 5-10 Min. entspannen lassen (Zwischengare), dann formen nach Wunsch. Falls gewünscht Oberfläche anfeuchten und in Dekor (Saaten, Flocken) drücken und mit der Oberseite nach unten auf ein leicht bemehltes Tuch legen.

Stückgare: ca. 30-40 Min. abgedeckt gehen lassen bis sie sich sichtbar vergrößert haben, im Idealfall haben sie sich verdoppelt.

Backen: Backofen mit Backblech vorheizen auf 230-240°C, die gut aufgegangenen Teiglinge umdrehen und auf vorgeheiztes Backblech legen, mit Schwaden anbacken.

Nach ca. 15 Min. Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen).

Für eine bessere Krustenbildung evtl. die letzten 5 Min, mit Umluft und leicht geöffneter Ofentür zu Ende backen.

Backzeit gesamt: ca. 20 Min.

