

# Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

## Vollkornbrot mit Emmer und Weizen

Ein aromatisches Kastenbrot aus Vollkornmehl mit Urgetreideanteil (Emmer). Über das Brühstück und den geschroteten Leinsamen wird eine tolle Frischhaltung erzielt.

### Rezeptur

Hier folgend seht Ihr schon mal die Rezeptur. Zum Nachbacken solltet Ihr Euch die jedoch in Form der beiliegenden Excel-Tabelle herunterladen, denn darin könnt Ihr einfach ausrechnen lassen, welche Zutatenmengen ihr für Eure gewünschte Teigmenge benötigt.

Zutat	Menge	ME
Sauerteig TA 200	546 g	
Roggenvollkornmehl	260 g	
Wasser ca. 40°C	260 g	
Anstellgut Roggen	26 g	
Brühstück TA 300	300 g	
Dinkelflocken oder Betagerstenflocken	100 g	
Wasser kochend	200 g	
Quellstück	298 g	
Leinsamen	60 g	
Sesam geröstet	60 g	
Salz	24 g	
Buttermilch	200 g	
Emmervollkornmehl	150 g	
Weizenvollkornmehl	490 g	
Hefe	15 g	
Vollrohrzucker	20 g	
Wasser	225 g	



### Sauerteig:

Reifezeit ca. 18 - 24 Std. bei 26°C oder 33°C fallend auf ca. 23°C.

**Brühstück:** ca. 3-4 Stunden quellen lassen oder bereits am Tag vorher herstellen, dann kühl lagern.

**Quellstück:** Zutaten mit kalter Buttermilch übergießen, mind. 3 Stunden quellen lassen, oder über Nacht, im Kühlschrank.

**Teigzubereitung:** Alle Zutaten vermischen und verkneten

**Knetzeit:** 6 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 24 - max. 26°C

**Teigruhe:** ca. 30 Minuten ruhen lassen- nochmals 3 Minuten kneten- 10 Minuten ruhen lassen.

**Aufarbeiten:** Den Teig auf leicht bemehlte Unterlage geben, in 2 gleich schwere Stücke teilen, rundwirken und langrollen. , evtl. in Saatenmischung wälzen. Mit dem Schluss nach unten in eine gefettet Backform (ca. 2/3 voll) legen. Teigoberfläche befeuchten.

# Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

## **Stückgare:**

ca. 60 Minuten - darauf sollte dann auch die Hefemenge eingestellt werden. Vor dem Backen nochmals die Oberfläche befeuchten.

**Backen:** Ofen mit Backblech vorheizen auf 240°, Backform auf heißes Blech stellen, 3-4mal kräftig Wasser an die Ofenwände sprühen (Schwaden). und ca. 15 Min. bei voller Temperatur anbacken, fallend auf ca. 190- 200° ausbacken. Nach ca. 20Min. Schwaden ablassen (Ofentür kurz öffnen).

**Backzeit gesamt:** ca. 60 Minuten

## **Erklärung zu Rohstoffe und Alternativen**

- Das Brühstück ist für die gute Frischhaltung des Brotes zwingend erforderlich. Alternativ könnten auch ein Kochstück oder die Zugabe eines Extrudats die benötigte Wassermenge in den Teig bringen.
- Die Hefemenge passt jeder für sich an, je nach gewünschter Geschwindigkeit. Alternativ zur Frischhefe geht auch Trockenhefe mit ca. 1/4 der Menge.
- Die Wassermenge wird so eingestellt, dass der Teig die gewünschte Konsistenz hat. Da genug gebundenes Wasser enthalten ist (über das Brühstück), den Teig nicht zu weich halten.



## **Schlusswort**

Beim Backen wünschen wir Euch viel Spaß und auch den nötigen Erfolg. Wenn Ihr Fragen habt, egal ob zu Rohstoffen, Verfahren oder weil etwas nicht so geklappt hat wie gewünscht, schreibt es einfach in die Kommentare.

Euer Brotkrümel-Team