

Dinkelbrot mit Flockenbrühstück

Grundrezeptur ergibt 3 Brote ca. 600 g

Lievito Madre TA150	kg	0,500
Dinkelvollkornmehl	kg	0,100
Dinkelmehl 630	kg	0,100
Wasser ca. 30°C	kg	0,100
Anstellgut Dinkel od. Weizen (TA 150)	kg	0,200
Brühstück TA300	kg	0,403
Dinkel-, Gersten- oder Haferflocken	kg	0,130
Wasser kochend	kg	0,260
Salz	kg	0,013
Quellstück ca. TA240	kg	0,763
Dinkelvollkornmehl	kg	0,300
Chiasamen	kg	0,010
Flohsamenschalen	kg	0,003
Wasser	kg	0,440
Dinkelmehl 630	kg	0,370
Malzextraktmehl	kg	0,030
Pflanzenöl	kg	0,020
Salz	kg	0,012
Hefe (optional)	kg	0,010
Wasser	kg	0,010

Lievito madre-Auffrischung:

Reifezeit: 3-4 Std. – ca. 26-28°C, der Ansatz sollte sich während dieser Zeit verdoppeln.

Brühstück: Zutaten mit kochendem Wasser überbrühen, gut verrühren und ca. 3 Std. verquellen lassen (oder über Nacht im Kühlschrank lagern).

Quellstück: Zutaten Wasser grob vermengen - 30-60 Min. quellen lassen.

Teigherstellung: Alle Zutaten vermischen und verkneten. Gekühltes Brühstück evtl. anwärmen, damit die gewünschte Teigtemperatur erreicht wird.

Knetzeit: 8-10 Min.

Teigtemperatur: 24-26°C- wären optimal

Teigruhe: ca. 90-120 Min. - nach 45-90 Min. 1-2x aufziehen/falten

Aufarbeitung: Teig in 3 gleich schwere Stücke teilen, wirken und formen. Teiglinge leicht bemehlen, mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen legen.

Oder den Teigling mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (ca. 1/2 voll) legen.

Stückgare: ca. 120 Min. - bei knapp voller Gare auf Backpapier od. Backschieber stürzen, einschneiden od. stippen.

Backen: Backofen mit Backblech/Backstein vorheizen auf 240°C vorheizen und mit Schwaden anbacken. Etwa 15 Min. bei voller Temperatur anbacken, fallend auf ca. 190-200°C ausbacken - gegen Ende der Backzeit Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen).

Backzeit gesamt: ca. 45 Min.