

Reines Dinkelbrot

Teig:

Quellstück

300 g Wasser
10 g Hefe, frisch
4 g Flohsamenschalen
1 Tl. Rübenkraut

Hauptteig

Quellstück
190 g Dinkelmehl 630
225 g Dinkelmehl 1050
15 g Kefir
8 g Salz
7 g Kürbiskernöl
7 g Zitronensaft (frisch gepresst)



Zubereitung:

Für das Quellstück Wasser, Hefe und Rübenkraut in den Thermomix geben 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen. Flohsamenschalen dazugeben kurz Klümpchen frei verrühren. 10 min. quellen lassen.

Danach alle anderen Zutaten zufügen und 3 min./Teigknetstufe. Den Teig in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben und mindestens 60 min. gehen lassen, dabei nach 30 Minuten 1 x dehnen und falten. Den klebrigen und weichen Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und mit einer Teigkarte zusammen schieben. Danach in den kleinen runden Zaubermeister legen. Nochmals gehen lassen bis der Ofen auf 230 Grad aufgeheizt ist. Zaubermeister einschießen und in 50 min. fertigbacken.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, runder Zaubermeister, Mittlere Edelstahl-Rührschüssel, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN