

Dinkelhannes aus dem Ofenmeister

Zutaten:

Quellstück: (mindestens 4 h vorher)

525 g Wasser
40 g Chia-Samen
75 g geschrotete Leinsamen
115 g Haferkleie
6 g Salz

Hauptteig:

150 g Kefir
75 g Wasser
10 g Hefe
1 TL. Rübenkraut
750 g Dinkelmehl 630
10 g Salz
Quellstück



Zubereitung:

Für das Quellstück die Zutaten verrühren, 2 Min. stehen lassen und erneut verrühren, so dass eine homogene Masse entsteht. Sodann abgedeckt mindestens 4 h bei Raumtemperatur quellen lassen.

Für den Hauptteig Kefir mit Wasser, Hefe und Rübenkraut verrühren (Thermomix: 1 Min./37°C /Stufe 2). Alle restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten. (Thermomix: 2,5 Min./Teigknetstufe).

Den klebrigen Teig in die große leicht geölte Edelstahlschüssel geben und abgedeckt 1,5 h gehen lassen. Dabei nach 20 und 40 min. dehnen und falten. Das Dehnen und Falten gibt dem Teig mehr Struktur und Volumen und macht ihn besser formbar.

Nach der Gehzeit den klebrigen Teig auf die mit Hartweizengrieß ausgestreute Teigunterlage geben und vorsichtig rund und langwirken. Den Ofenmeister mit Hartweizengrieß ausstreuen und das Brot reinlegen.

Nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Brot einschneiden und 1 h mit Deckel backen.

Nach der Backzeit sofort aus dem Ofenmeister nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: große Edelstahl-Rührschüssel, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Ofenmeister, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN