

Dinkelwilli

aus dem emaillierten gusseisernen Topf

Zutaten:

Kochstück (mindestens 3 h vorher):

50 g Dinkelmehl Typ 1050
250 g Wasser (kalt)
18 g Salz

Quellstück:

200 g Wasser
10 g Hefe, frisch
4 g Flohsamenschalen
20 g Honig

Hauptteig:

200 g Buttermilch
850 g Dinkelmehl Typ 1050
Kochstück



Zubereitung:

Kochstück:

Mehl, Wasser und Salz mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren und kurz aufkochen. Sobald sich der Großteil der eingedickten Masse vom Topfboden löst oder nicht weiter eindickt, ist das Mehlkochstück fertig. Sofort die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut an der Oberfläche bildet und mindestens 3 h stehen lassen.

Quellstück:

Für das Quellstück Wasser, Hefe und Honig in den Thermomix geben 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen. Flohsamenschalen dazugeben kurz klümpchenfrei verrühren. 10 min. quellen lassen. Danach alle anderen Zutaten in der Küchenmaschine verkneten, 2 min. langsam kneten und 1 min. schneller (Thermomix 2,5 min. Teigknetstufe).

Schüssel leicht einölen und Brotteig 1,5 Stunde abgedeckt gehen lassen. Nach 30 und 60 min. dehnen und falten.

Sodann den Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und rund formen. Danach in ein gut bemehltes Gärkorbchen geben, alternativ in einen mit einem Geschirrtuch ausgelegten Salatsieb. Jetzt den Teig nochmals ca. 30 min. abgedeckt gehen lassen. Dabei den Ofen mit dem emaillierten Gusseisernen Topf auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach der Gehzeit den Teig in den heißen Gusstopf legen. Temperatur sofort auf 230°C reduzieren. Nach ca. 40 min. den Deckel abnehmen und nochmal 10 -15 min. ohne Deckel auf Sichtkontakt fertig backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN