

Bio UrDinkel Maggia LH2 - kurzgeführt

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 40 min
Stockgare: 2-3 h
Stückgare: 50 min
Backen: 30 -35 min

Zutaten für 3 Brote

1000g Bio UrDinkel Maggia
20g Salz
20g Hefe
750g Wasser lauwarm



Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe in kleinen Stücken dazugeben. Wasser zur Mehlmischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine 5 min mischen (kleine Stufe) und 5 min kneten (intensive Stufe) bis der Teig geschmeidig ist. Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp). Der Teig ist leicht klebrig, das ist normal.

Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 2 h bis 3 h bei Raumtemperatur ruhen lassen. Der Teig soll um das Doppelte aufgehen. Nach 1 h Teig aufziehen (siehe Tipp).

Aufarbeiten und Stückgare

Teig portionieren und zu 3 runden Broten oder Brötchen ca. 120 g formen. TIPP: Als Option im Gärkorb gären lassen. Nun den Teig nochmals ca. 50 min bei Raumtemperatur gären lassen.

Direkt vor dem Backen nach Belieben einschneiden.

Backen

Backofen bei Umluft 190°C vorheizen.

Wenn möglich mit Dampf oder Eiswürfel-Dampf (siehe Tipp) 30 -35 min bei 190°C backen.

Das selbstgemachte UrDinkelbrot aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

Das UrDinkel Maggia ist ein Brot was Mut und etwas Übung benötigt.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

