

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 Mehlmasse 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 Brot oder Brötchen ca. 120 g formen. TIPP: Als Option im Gärkorb garen 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!

