

Vor- und Zubereitung:	40 min
Stockgare:	2 h
Kühlschrank:	12 h
Stockgare:	2-6 h
Stückgare:	30 min
Backen:	30 -35 min



Zutaten für 3 Brote

1000 g	Bio UrDinkel Maggia LH2
20 g	Salz
6 g	Hefe
750 g	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. TIPP: mit nassen Händen den Teig bearbeiten, dann ist es weniger klebrig.

Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 2 h bei Raumtemperatur ruhen lassen. Der Teig soll um das Doppelte aufgehen. Nach 1 h Teig aufziehen (siehe Tipp). Den abgedeckten Teig für 12 h im Kühlschrank lagern. Danach für 2 h bis 6 h bei Raumtemperatur gären.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig in Portionen teilen und zu 3 Brot oder Brötchen ca. 120 g formen. Den Teig nochmals 30 min bei Raumtemperatur gären lassen. Als Option den Teig im Gärkorb garen lassen.

Backen

Backofen bei Umluft 190°C ca. 30 - 35 min backen, Backofen vorheizen.
Wenn möglich mit Dampf oder Eiswürfel-Dampf (siehe Tipp) 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!

