UrDinkel-Maggia kurzgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
40 min	120 - 180 min	50 min	30 -35 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

UrDinkel-Maggia kurzgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Brote

- 1000g Bio UrDinkel Maggia LH2
- 20 g Salz
- 20 g Frischhefe
- 750g Wasser

Mehl zum Bestreuen

Brot für Mutige - es lohnt sich

Das UrDinkel-Maggia ist eine Spezialität der Lindmühle.
Das Mehl kann zu kurz- oder langgeführten Broten verwendet werden oder für einen wunderbaren Zopf.
Tipp: mit einem Gärkörbli die Stückgare machen.



Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz 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. Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.



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 ca. 1 h Teig aufziehen (siehe Tipp).



Aufarbeiten und Stückgare

Teig portionieren und zu 3 runden Broten oder Brötchen ca. 120 g formen. Nun den Teig nochmals ca. 50 min bei Raumtemperatur gären lassen.
Direkt vor dem Backen nach Belieben einschneiden.
TIPP: Als Option im Gärkorb garen lassen



Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze 230C° vorheizen, für 15-20 min bei 230°C backen mit Dampf, danach Dampf ablassen (Ofentür kurz öffnen) und weitere 20- 30 min bei 210°C fertig backen (Geheimtipp).
Das selbstgemachte UrDinkelbrot aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

Gutes Gelingen!

Tipp:

Der Teig kann etas klebrig sein, das ist normal. Mit nassen Händen die Teiglinge formen, dann klebts weniger.

