# UrDinkel-Maggia langgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

*Geheimrezept*



| Zubereitung | Stockgare | Kühlschrank | Stockgare | Stückgare | Backen |
|---|---|---|---|---|---|
| 40 min | 120 min | 12 h | 2 - 6 h | 30 min | 30 -35 min |

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

lindmuehle_freizeitbackshop

# UrDinkel-Maggia langgeführt

## Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

**Zutaten für 3 Brote oder Brötchen à 120g**

- 1000g Bio UrDinkel Maggia LH2
- 20 g Salz
- 6 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 bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 60 Minuten den Teig aufziehen (siehe Tipp). Den zugedeckten Teig für 12 h im Kühlschrank lagern. Danach für 2 h bis 6h weiter bei Raumtemperatur gären lassen.



### Aufarbeiten und Stückgare

Teig in Portionen teilen und zu 3 Broten oder Brötchen ca. 80 -120 g formen. Den Teig nochmals 30 min bei Raumtemperatur gären lassen.
**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 und weitere 20- 30 min bei 210°C fertig backen.
Das selbstgemachte UrDinkelbrot aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

**Gutes Gelingen!**

Tipp: Das UrDinkel Maggia gibt es auch als Variante kurzgeführt oder als feiner Zopf.

