UrDinkel Soleil

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	60 min	50 min	50 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

UrDinkel Soleil

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Brote

- 1000g UrDinkel Soleil LH2
- 24g Salz
- 27 g Frischhefe
- 650g Wasser

Sonnenblumenkerne oder ein feines Schrot zum Bestreuen.

Zubereitung

as Mehl mit dem Salz mischen. Hefe in kleinen Stücken dazugeben. Wasser zur Mehlmischung geben. Je nach Knetmaschine 4 min mischen (kleine Stufe) und 4 min kneten (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.
Der Teig ist leicht klebrig, das ist normal.

Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 1 h bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 30 min Teig 1x aufziehen (siehe Tipp).

Aufarbeiten und Stückgare

Teig in 3 Portionen teilen. Zuerst rund, dann leicht länglich wirken und in eine gefettete längliche Form (z.B. Cakeform) geben oder in ein bemehltes Gärkörbli (siehe Tipp). Nun den Teig nochmals 50 min bei Raumtemperatur gären lassen. Danach Teigoberfläche mit Wasser bestreichen und mit Sonnenblumenkernen oder UrDinkel-Schrot bestreuen.

Es können auch 2 Portionen nebeneinander in die Backform gegeben werden.

Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen.
Wenn möglich mit Dampf oder Eiswürfel-Dampf (siehe Tipp) bei 230°C backen, nach 15-20 min Dampf ablassen, Ofentür kurz öffnen und Temperatur auf 220°C reduzieren.
Nach 30 min Backzeit das Brot aus der Cakeform nehmen und weitere 15 – 20 min knusprig backen.

Gutes Gelingen!

Tipp:
Mit dem Bestreuen mit Schrot oder Sonnenblumenkerne wird dem Brot einen rustikalen Charakter verleiht.