UrDinkelbrot dunkel

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
20 min	90 min	30 min	35 min

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

lindmuehle_freizeitbackshop

UrDinkelbrot dunkel

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 2 Brote oder 8 - 10 Brötchen

- 300g UrDinkel-Ruchmehl
- 200g UrDinkel-Weissmehl
- 10 g Salz
- 21g Frischhefe
- 300g Wasser

Geheimtipps

Auf unserer Website sind viele Geheimtipps für die Verarbeitung von UrDinkelmehlen oder Anleitungen zum Kneten und Backen.



Zubereitung

Alle Zutaten in die Schüssel geben. Rasch zu einem weichen glatten Teig kneten. Je nach Knetmaschine 5 Minuten mischen (kleine Stufe) und 3 Minuten kneten (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.



Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.



Aufarbeiten und Stückgare

Teig in zwei Portionen Teilen und mit bemehlten Händen zu länglichen Broten oder Brötchen (80- 100g Teig) formen. Weitere 30 Minuten aufgehen lassen.



Backen

Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen.
Vor dem Backen mit dem Messer einschneiden. Temperatur auf 200°C reduzieren und in der unteren Ofenhälfte bei 200°C für ca. 35 Minuten, Brötchen für 15 – 20 Minuten, backen.

Die selbstgemachten UrDinkelbrote aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und geniessen.

Gutes Gelingen!

Tipp:

Für UrDinkelbrote sind Gärkörbchen sehr geeignet, damit der Teig nicht breitläuft.