



UNGLEICHES ZWILLINGS BROT (UNSER LIEBLINGS BROT)

ZUTATEN:

- 325g Dinkelmehl 630
- 150g Roggenmehl 1150
- 120g Wasser
- 100g Joghurt
- 1TL Honig
- 2Eßl Apfelessig
- 1g Hefe
- Handvoll Saaten zum Ausstreuen

Quellstück:

- 60g heißes Wasser
- 100g Saaten

Zur Herstellung des Kochstücks:

- 25g Dinkelmehl 630
- 150g Wasser
- 16g Salz

FORM:

- Ofenmeister

HELPERLEIN:

- große und mittlere Edelstahlschüssel
- großer Mix'n Scraper Schaber
- Teigunterlage
- Streufix
- Pack's an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter
- Schneebesen für Soßen

ZUBEREITUNG:

Quellstück herstellen: Dazu 60g heißes Wasser und 100g Saaten nach Wahl verrühren.

Kochstück herstellen; dazu Wasser, Salz und Mehl mit dem Schneebesen verrühren und aufkochen bis die Konsistenz eines dicken Puddings entstanden ist.

Mit den restlichen Zutaten den Teig herstellen, dazu Wasser, Hefe, Joghurt, Apfelessig und Honig miteinander verrühren bis alles aufgelöst ist.

Nun das Mehl hinzufügen, kurz verkneten, das Kochstück dazu geben und ca 10min. kneten bis die Konsistenz elastisch ist. Etwas mehr als die Hälfte des Teiges abnehmen und in der Edelstahlschüssel zur Seite stellen. Den restlichen Teig mit dem Quellstück kneten, bis alles gleichmäßig verteilt ist und in die andere Schüssel geben.

Schüsseln verschließen und 12h bei Raumtemperatur gehen lassen. Ggf. alle 3-4h den Teig dehnen und falten.

Nach 12 Stunden Teigunterlage bemehlen, Teigling ohne Saaten darauf geben und vorsichtig zu einem Laib formen. Eine Hälfte des Ofenmeisters bemehlen, Teigling hineingeben, bemehlen und einschneiden. Für den anderen Teigling die Teigunterlage mit Saaten bestreuen, Teigling darauf geben, formen und in den Saaten wälzen. Andere Hälfte des Ofenmeister mit Saaten ausstreuen und Teigling darauf geben und einschneiden. Den geschlossenen Ofenmeister in den kalten Ofen geben und auf 230°C Ober-Unterhitze einstellen, 60min. backen.

Danach Brot aus dem Ofenmeister stürzen, Klopffprobe machen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

TIPP:

Wer nicht so lange auf das Brot warten möchte erhöht einfach die Hefemenge.

Für eine extra dicke Kruste, die letzten 10min ohne Deckel weiterbacken.

Ich nutze als Saaten gerne Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam und Haferflocken.

ZUBEREITUNGSZEIT: 30MIN

KOCH/BACKZEIT: 60MIN

RUHEZEIT: 12H

