



KEFIR-DINKEL-SAUERTEIGBROT

ZUTATEN:

- 510g Dinkelmehl 1050
- 510g Dinkelmehl 630
- 90g Wasser
- 500g Kefir
- 36g Sauerteig (Dinkel)

Zur Herstellung des Kochstücks:

- 50g Dinkelmehl 630
- 250g Wasser
- 22g Salz

FORM:

- Gußtopf / Ofenmeister (hier dann 60min bei 240 Grad im vorgeheizten Ofen)

HELFERLEIN:

- große Edelstahlschüssel
- großer Mix'n Scraper Schaber
- Teigunterlage
- Streufix
- Pack's an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter

ZUBEREITUNG:

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

Mit den restlichen Zutaten den Teig herstellen, dazu Wasser, Kefir und Sauerteig miteinander verrühren bis alles aufgelöst ist.

Nun das abgekühlte Kochstück und Mehl, hinzufügen und ca 10min. kneten (ggf Fensterprobe machen). Schüssel verschließen und 12h bei Raumtemperatur gehen lassen. Ca. alle 3-4h den Teig dehnen und falten (wenn möglich).

Nach 12 Stunden Teigunterlage bemehlen, Teig darauf geben und vorsichtig zu einem Laib formen, in ein bemehletes Gärkorbchen setzen und ca. eine halbe bis ganze Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Gußtopf bei 250°C Ober-Unterhitze vorheizen (ca.20-30min). Den Teigling auf ein Backpapier geben, einschneiden und in den heißen Topf geben. 10min. bei 250°C backen, danach auf 200 reduzieren und 45min zu Ende backen.

Danach Brot aus dem Gußtopf stürzen, Klopfprobe machen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Ist euer Sauerteig nicht besonders triebstark kann auch Hefe hinzugegeben werden.

TIPP:

Wenn das Brot im Ofenmeister gebacken wird, muss die Teigmenge reduziert werden. Der Teigling wird dann nach dem Gehen nur vorsichtig geformt und direkt im Ofenmeister gebacken.

ZUBEREITUNGSZEIT:	15MIN
KOCH/BACKZEIT:	55MIN
RUHEZEIT:	12H

