

UrDinkel-Mischbrot mit Vollkorn

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 20 min
Stockgare: 1.5 h
Stückgare 30 min
Backen: 35 min

Zutaten für 2 Brote oder 10 Brötli

| | |
|-------|-----------------------|
| 200 g | UrDinkel-Weissmehl |
| 300 g | UrDinkel-Vollkornmehl |
| 300g | Wasser |
| 21g | Hefe |
| 10 g | Salz |



Zubereitung von Hand kneten:

Das Salz zum Mehl geben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zur Mehl-Mischung geben. Rasch zu einem weichen glatten Teig kneten.

Zubereitung Knetmaschine:

Hefe zerbröckeln und zum Mehl in die Schüssel geben, ebenfalls das Salz und das kalte Wasser. Auf kleiner Stufe ca. 3 min vermischen, intensiver Stufe ca. 6 min zu einem weichen, glatten Teig kneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand. Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp).

Stockgare:

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte ca. 1.5h aufgehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Teig in 2 Portionen für Brote oder 10 Portionen für Brötli aufteilen und nach Belieben formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30 min aufgehen lassen. Vor dem Backen mit einem scharfen Messer oder Klinge einschneiden. Gärkörbli: Eine Portion kann auch im Gärkörbli garen gelassen werden.

Backen

Ofen bei Umluft auf 220°C vorheizen.
Blech in die untere Ofenhälfte einschieben. Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschliessen Eiswürfel auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp).
Brote ca. 35 min, Brötli ca. 20 min backen.
Wenn beim Klopfen auf die Unterseite das Brot/Brötli hohl klingt ist es fertig gebacken.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

