



Dinkel-Roggen Kastenbrot

Der Teig ist sehr weich, darum wird er in der Kastenform gebacken. Grundlage ist ein aktiver Roggensauerteig, am besten 1x aufgefrischt. Die Mengenangaben ergeben zwei kleinere Laibe.

Ein rustikales Brot mit deutlichem Sauerteig-Gusto. Dazu ein Stück gut gereifter Käse....

Zutaten

350g Dinkel 630 Biofarm
150g Roggenvollkorn Vanadis
380g Wasser
4g Frischhefe
1El Malz
11g Salz
30g Roggensauer

Zubereitung

Sauerteig:

150g Roggen
200g Wasser
30g Anstellgut (Roggensauer)

vermischen und mindestens 12 Std reifen lassen. Am Anfang auf Heizmatte (ca. 28° für ca. 3-4 Std.), nachher bei ca. 20°.

Hauptteig:

350g Dinkel
180g Wasser
4g Frischhefe
Sauerteig

1 El Malz

11g Salz

alles in einer Schüssel mit einem Teigschaber gut vermischen.

3 Std. zur Gare stellen und dabei alle 45 Min, ausgiebig mit dehnen und falten. Da der Teig sehr weich ist geht das am besten in der Schüssel mit einem Teigspachtel.

Danach 24 Std Gare im Kühlschrank (Abgedeckt mit Folie).

Am Backtag:

Teig in 2 Stücke teilen (1 Teil kann nochmals in den Kühlschrank gehen).

Teigstück auf der Heizmatte (28°) 2 Stunden zur Gare geben. Dabei alle 30 Min falten. Der Teig ist sehr weich und läuft auseinander.

Teig in die Kastenform geben und nochmals 1 Std auf der Heizmatte zur Gare stellen.

Backen:

35-40 Minuten von 250° auf 210° fallend backen. Zu Beginn einen Dampfstoß geben.

Nach 5 Minuten Teigling mit einer Rasierklinge längs einschneiden, gleichzeitig wird der Dampf abgelassen.

Das Brot gleich nach dem Backen aus der Form kippen.





Eine feste, schön geportete Krumme. Aromatisch mit deutlichem Sauerteig-Gusto.