



Weizen-Dinkel-Brot mit Sauerteig, "No Knead"

Aus sehr feuchtem Teig lässt sich Brot auch ohne Knetarbeit backen. Die Porung wird dabei recht unregelmässig, aber trotzdem sehr schön und luftig. Statt zu kneten wird der Teig ein paar mal gefaltet, auch das verhilft zu einem guten Teiggerüst, was das Brot schön aufgehen lässt. Nach vielen Rezepten wird dieses "No Knead-Brot" (schönes Neudeutsch) im Topf gebacken, damit der weiche Teig nicht auseinander fließt. Kleinere Laibe lassen sich aber auch offen backen, ohne dass sie flach aus dem Ofen zu kommen. Als Vorlage diente mir einmal mehr ein Rezept von Dietmar Kappl. Nur habe ich es aus Weissmehl und Dinkelvollkornmehl und etwas mehr Anstellgut gebacken.

Die Brot schmeckten ausgezeichnet: Ein feste, knusprige und sehr würzige Kruste, dazu eine schöne weiche Krumme.

Zutaten

Sauerteig:

75g	Dinkelvollkorn
75g	Wasser 45°
12	Anstellgut

Hauptteig:

160g	Sauerteig
200g	Weissmehl
75g	Dinkelvollkorn
225g	Wasser (28°)
1g	Frischhefe
10g	Salz

Zubereitung

Vorteigzutaten vermischen und 18 Stunden bei 29° abgedeckt reifen lassen.

Hauptteig:

Hefe im Wasser auflösen, Mehl und Sauerteig zugeben und leicht vermischen. Salz zugeben und Teig vermischen, aber nicht kneten.

30 Minuten bei 26-28° abgedeckt ruhen lassen.

Mit nassen Händen den Teig falten, dazu den Teig vom Rand her zur gegenüberliegenden Seite ziehen. Schüssel etwas drehen und wieder falten, wiederholen bis die Runde zu Ende ist (ca. 6-7 mal).

Teig weitere 30 Minuten ruhen lassen und den Faltvorgang wiederholen, danach abgedeckt 90 Minuten abgedeckt reifen lassen.

Teigling auf eine bemehlte Unterlage geben, halbieren und zu länglichen Laiben formen. Enden wie zu einer Wurzel verdrehen.

Auf ein gut bemehltes Leinentuch geben, mit Leinen abdecken und 90 Minuten ruhen lassen (Gare).

Ofen mit Backstein und Wassergefäß auf 250° vorheizen.

Laibe auf den heißen Backstein hieven bei 250° anbacken. Nach 10 Minuten Temperatur auf 230° zurückstellen, nach weiteren 10 Minuten Dampf ablassen und das Wassergefäß aus dem Ofen nehmen. Weitere 20 Minuten backen.



Von Hand vermischter Teig



In Bäckerleinen gereifte Teiglinge

