

# DINKEL-EMMERLAIB

EIN AROMATISCHER URKORNLAIB MIT KOCHSTÜCK UND SAUERTEIG



## STÜCK

1 à 850g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

## ZUTATEN

### DINKELSAUERTEIG

110g Dinkelvollkornmehl  
110g Wasser 35°C  
10g Anstellgut

### DINKELKOCHSTÜCK

45g Dinkelvollkornmehl  
150g Wasser

### HAUPTTEIG

100g Wasser (30-32°C)  
20g Altbrot  
reifer Sauerteig  
Kochstück  
230g Dinkelmehl hell  
65g Emmervollkornmehl  
10g Honig  
9g Salz  
5g Backhefe

### Hard Facts Hauptteig



**Teigtemperatur** 27-29°C



**Teigruhe** 45-50min



**Backtemperatur** 240°C / 215°C



**Backdauer** 50 Minuten

## 1. DINKELSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz (24-27°C) für 11-13h reifen lassen.

## 2. DINKELKOCHSTÜCK

Für das Kochstück, Mehl und Wasser mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren und unter ständigem Rühren zu einer breiigen Masse aufkochen. Das Kochstück sollte vor der Verwendung zugedeckt auf Raumtemperatur abkühlen.

### HAUPTTEIG

Für den Hauptteig die Altbrotbrösel im Wasser für 15 Minuten quellen lassen, mit Dinkel- und Emmermehl, Sauerteig, Hefe, Salz und Honig ca. 8 Minuten langsam mischen bis der Teig mit der Hand ruhig bis zu 10 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 26-29°C. Den weichen Teig dann ca. 50 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

### Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und zum einem Laib falten. Danach mit dem Schluss nach unten in ein bemehletes Simperl setzen, mit einem Tuch abgedeckt 40 Minuten ruhen lassen.

**Tipp:** Der Teig sollte beim Falten schön auf Spannung gebracht werden, so bekommt der Brotlaib ein schönes Volumen. Wird der Teig aber zuviel bearbeitet, wird die Teigstruktur beschädigt und der Teig kann die Gärblasen nicht mehr so gut halten und wird etwas kompakter und flacher.

### Backen

In der Zwischenzeit den Aromapot mit Deckel ins Backrohr stellen und auf 240°C aufheizen. Den Laib aus dem Simperl mit dem Schluss nach oben in den Topf geben, zudecken und 20 Minuten im geschlossenen Topf backen. Danach den Deckel entfernen, die Temperatur auf 210°C reduzieren und das Brot weitere 25-30 Minuten im offenen Topf fertig backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.