Wir backen: Dinkelstagen rustic

Menge: 3 x 570 g

backmeister-roman.de

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt 1000 g		
3	Dinkelvollkornmehl	700	g	70%
4	Dinkelvollkornschrot	150	g	15%
5	Roggenmehl 1370	150	g	15%
6	Alternativ:			
7	Roggenmehl 1150			
14	Frischhefe	15	g	1,2%
15	oder Trockenhefe 8 g			
17	Honig	30	g	3,0%
19	Öl	25	g	2,5%
21	Salz	18	g	1,8%
23	Wasser	750	g	75%

Teiggewicht gesamt: 1.838 g

Teigausbeute (TA) netto: 175

Arbeitsschritt 1

Kochstück	in g
Dinkelvollkornschrot	150
Wasser	350

In einen Topf geben und mischen.

Bis zum Blasenwurf aufkochen und abgedeckt auskühlen lassen.

(Stehzeit) 4 h

Arbeitsschritt 2

Vorteig	in g
Wasser kalt	200
Frischhefe	2

Mit einem Schneebesen verrühren.

zugeben:

Dinkelvollkornmehl	200

Mit einem Löffel verrühren.

Bei Raumtemperatur abgedeckt solange stehen lassen, bis das Kochstük verarbeitet werden kann.

Arbeitsschritt 3

In eine Schüssel geben:	in g
Dinkelvollkornmehl	500
Roggenmehl 1370	150
Salz	18

mischen und bereitstellen

(Mehlmischung)

Tipp: Hat Ihre Knetmaschine viele Knetstufen und arbeitet auf den ersten Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils eine höhere, aber nicht zu hohe, Knetstufe.

Arbeitsschritt 4

Hauptteig	in g
Wasser handwarm	200
Honig	30
Frischhefe	13

Nach der **Stehzeit** in die Knetschüssel geben:

Mit einem Schneebesen verrühren.

zugeben:

Vorteig

Kochstück

Knetstufe 1 5 Min.

Teigruhe abgedeckt: 10 Min.

Knetstufe 1 3 Min.

zugeben:

Öl	25

Knetstufe 1 3 Min.

Knetstufe 2 2 Min.

Abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. 1 h

Weiter auf Seite 2

Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
1	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfäche geben.	Dinkelmehl	Ober/Unterhitze: 230 °C oder
2	Teig einschlagen: 1 x	Kein Mehl auf die Teigoberfläche geben. Den Teig leicht zu einem Viereck ziehen. Nun die oberer Teighälfte zur Mitte einschlagen und die untere Teighälfte darüber legen.	Umluft: 220 °C Backzeit: ca. 55 Min. (je nach Ofen!)
3	Teig abwiegen: in g 2 x 919	**Runde Form:** Auf der Arbeitsblatte liegend von unten ein Stück Teig nach oben zur Mitte ziehen und leicht eindrücken. Den Teig etwas drehen und wieder ein Stück Teig von unten nach oben zur Mitte ziehen und oben leicht eindrücken. Solange wiederholen, bis der Teigling eine runde Form hat.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die Form gießen)
4	Teigform: erst > rund Teigschluss: oben dann > lang	**Lange Form:** Den Teigling etwas flach drücken, mittig von links nach rechts mit dem Handballen eine Mulde eindrücken, die oberer Hälfte zur Mitte ohne Mehl einschlagen und mit dem Handballen von links nach rechts eindrücken. Das gleiche mit der Unterseite. Von oben nach unten gleichmäßig und straff einrollen. Dabei sollte ein gleichmäßiger Schluss (Linie) von links nach rechts vorhanden sein.	runterschalten nach: sofort um: (je nach Ofen) 20 °C Dampf ablassen nach: 35 Min. (Die Ofentüre kurz öffnen.)
5	Teiglinge mit Wasser einstreichen, in Schrot wälzen und auf das Backblech setzen. Teigschluss: unten	Oder die Teiglinge auf einen Backrost setzen. Vorteil Backrost: Bessere Hitzeverteilung, schönere Gebäckfarbe, mehr Volumen. Backpapier rundum abschneiden!	evtl. weiter runterschalten nach: 35 Min. (Je nach Gebäckfarbe) um: 10 °C
6	Teigruhe abgedeckt: ca. 40 Min.	Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lange: -- Min.
7	Backofen rechtzeitig vorheizen.	**Tipp!** Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung)	Nach dem Backen:
8	Backofen rechtzeitig vorheizen.	Für mehr Dampf: Die Form zur Hälfte mit Kieselsteinen befüllen.	Auf einem Gitter auskühlen lassen.
9	Vor dem Backen:		**Tipp:** Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krossser.