Wir backen: Dinkelbauernlaibe
Menge: 2 x 750 g

backmeister-roman.de

x-ypsilon-z
sehen-verstehen-nutzen

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt 1000 g		
3	Dinkelmehl 630	800	g	80%
4	Dinkelmehl 1050	150	g	15%
5	Dinkelvollkornmehl	50	g	5%
14	Frischhefe	12	g	1,2%
15	oder Trockenhefe 7 g			
17	Honig oder Zucker	10	g	1,0%
19	Schweineschmalz	30	g	3%
20	oder ÖL			
22	Salz	18	g	1,8%
24	Wasser	670	g	67%

Teiggewicht gesamt: 1.740 g
Teigausbeute (TA) netto: 167

Menge in g

Menge in g

Arbeitsschritt 1

In eine Schüssel geben:	Menge in g
Dinkelmehl 630	800
Dinkelmehl 1050	150
Dinkelvollkornmehl	50
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 2

Hauptteig		in g
In die Knetschüssel geben:		
Wasser kalt		650
Honig		10
Frischhefe		12
Mit einem Schneebesen verrühren.		
zugeben:		
Mehlmischung		
Knetstufe 1	5	Min.
Teigruhe abgedeckt:	10	Min.
Knetstufe 1	3	Min.
zugeben:		
Schmalz		30
Knetstufe 1	4	Min.
Knetstufe 2	2	Min.
Anschließend in den Kühlschrank stellen.	10	h

Weiter auf Seite 2

x-ypsilon-z
sehen-verstehen-nutzen

Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
1	Abgedeckt aklimatisieren lassen h 2	Der Teig sollte Zimmertemperatur haben.	Ober/Unterhitze: 230 °C oder
2	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfäche geben.	Dinkelmehl	Umluft: 220 °C
3	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.	Backzeit: ca. 55 Min. (je nach Ofen!) Dampf geben: ja
4	Teig abwiegen: in g 2 x 870	Wichtig! Teigoberfläche leicht mehlen, nach jedem Teigziehen und eindrücken die Oberfläche wieder leicht mehlen.	(Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die Form gießen)
5	Teigform: rund	**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.	runterschalten nach: sofort
6	Teigling rundum mehlen.		um: (je nach Ofen) 20 °C Dampf ablassen nach: 35 Min.
7	Teiglinge auf ein Blech setzen.	Oder die Teiglinge auf einen Backrost setzen. Vorteil Backrost: Bessere Hitzeverteilung, schönere Gebäckfarbe, mehr Volumen.	(Die Ofentüre kurz öffnen.)
8	Schluss: unten	Backpapier rundum abschneiden!	evtl. weiter runterschalten nach: 35 Min.
9	Teigruhe abgedeckt: ca 40 Min.	Das Volumen hat sich knapp verdoppelt.	(Je nach Gebäckfarbe) um: 10 °C
10	Backofen rechtzeitig vorheizen.	**Tipp!** Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung) Für mehr Dampf: Die Form zur Hälfte mit Kieselsteinen befüllen.	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lange: -- Min.
11	Teigschluss: oben	Teiglinge komplett drehen, sodass die aunterseite nun oben liegt u. aufreissen kann.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen. **Tipp:** Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krossser.