

6. Februar 2010

Dinkelquader

Das Ende meines Weizensauerteiges mit TA 150 (nach Richard Bertinet) ist mit diesen Brötchen erreicht. Ich habe auf TA 200 und eine deutlich geringere Teigmenge, die aufbewahrt werden muss, umgestellt.

Weizensauerteig

- 200 g Weizensauerteig (TA 150)

Hauptteig

- 200 g Weizensauerteig
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Dinkelmehl 1050
- 6 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 240 g Wasser
- 30 g Weizenmalzschrot
- 3 g Backmalz
- 2 g Roggenmalz

Alle Zutaten 15 Minuten verkneten bis der Teig homogen und glänzend aussieht. 30 Minuten Teigruhe. 2-3 Mal falten und erneut 30 Minuten ruhen lassen. Dann Teiglinge abstechen, schleifen, in Vollkornmehl wälzen und 60 Minuten gehen lassen. In den stark beschwadeten Ofen bei 250°C einschießen. Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 10-20 Minuten backen. Fertig sind sehr herzhaft, lockere und knusprige Brötchen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

