

Brotbackform 26 cm



Art.-Nr. 661189



STÄDTER®

Rustikales Dinkelbrot

FÜR BROTTACKFORM 26 CM | ARBEITSZEIT: CA. 28 STUNDEN | BACKZEIT: CA. 30-40 MINUTEN

Zutaten für den Sauerteig: 150 g Dinkelvollkornmehl, 40 g Roggenmehl, 200 ml Wasser, 1 EL Anstellgut | **Zutaten für den Hauptteig:** Sauerteig, 80 g Roggenmehl, 140 g Dinkelvollkornmehl, 140 g Dinkelmehl Type 630, 2 TL Salz, 1 TL Honig/Rübensirup, 70 g Magerquark, 70 ml Wasser, 6 g Hefe

Zubereitung des Sauerteiges:

Alle Zutaten miteinander verrühren und für mind. 24 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

Zubereitung des Hauptteiges:

Den Sauerteig und die anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 45 Minuten ruhen lassen, dann entsprechend aufarbeiten und in die eingefettete Backform setzen.

Abgedeckt mit einer Folie den Teig nochmals mindestens 60 Minuten ruhen lassen, anschließend im vorgeheizten Backofen backen. Zunächst mit etwas Dampf 10 Minuten bei 240 °C Ober-/Unterhitze backen, danach die Temperatur auf 210 °C senken und für 20-30 Minuten fertig backen. Nach dem Backen das Brot kurz in der Form abkühlen lassen, anschließend stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

