



Dinkelbrot Mit Sauerteig



Brot

Vorbereitungszeit: 15 h 30 Min **Kochzeit:** 1 h

Schwierigkeitsgrad: Schwer **Portionen:** 1 Brot á 1500g

Quelle: malteotten.de

ZUTATEN

500 g Sauerteig, Dinkelvollkorn-

250 g Mehl, (Dinkelvollkornmehl)

250 g Dinkelmehl, Type 630

150 g Haferflocken

500 ml Buttermilch, (zimmerwarm)

15 g Salz

7 g Backmalz, enzymaktiv (optional)

1 TL Kümmel, ganz

1 Pck. Trockenhefe, (optional)

ZUBEREITUNG

Am Vorabend mit den Haferflocken und 150 ml Buttermilch ein Quellstück zubereiten. Das Ganze übernacht mind. 12 h bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am Backtag die Mehle, das Quellstück, den Sauerteig, die restliche Buttermilch (350 ml), evtl. Backmalz und Trockenhefe (nur wer will), Salz und Kümmel in der Schüssel der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig 30 min ruhen lassen, dann nochmals mit der Hand kurz durchkneten, wirken, einen Laib formen und den Teigling in ein bemehltes Gärkörbchen legen. An einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat (ohne Hefe kann das ca. 2 h dauern, mit Hefe ca. 45 min bis 1 h).

Herd mit Backstein auf 250° vorheizen und das Brot bei fallender Hitze insgesamt 50 - 60 min backen.