

Kerniges Dinkelbrot

Aus dem Ofenmeister

Vorbereiten:

250 g gemischte Saaten (Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam etc.)
Mit 250 ml heißem Wasser übergießen und mindestens 1 Std. quellen lassen

Teig:

300 ml Wasser
2 TL Fenner Harz
20 g frische Hefe
600 g Dinkelmehl 630
2 TL Salz
1 EL dunkler Balsamico



Zubereitung :

Körnermischung eventuell abgießen, wenn nicht die komplette Flüssigkeit aufgesaugt wurde.

Wasser, Hefe und Fenner Harz verrühren

(im TM 3 Min. /37° /Stufe 2)

Restliche Zutaten inklusive der Körnermischung dazugeben und 5 Minuten kneten (im TM Teigstufe)

Den Teig 60-90 Minuten in einer abgedeckten Schüssel gehen lassen.

Danach auf eine bemehlte Unterlage geben. Sollte er zu klebrig sein dann noch etwas mehr Mehl beim Falten einarbeiten.

Teig so oft falten bis eine Oberflächenspannung entsteht,

In den gefetteten und gemehlten Ofenmeister legen, Deckel auflegen und in den kalten Backofen stellen.

Backofen auf 230 Grad einstellen und 70 Minuten backen lassen. Danach aus dem Topf stürzen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.