

DINKELBROT MIT TYPISCHEM KOCHSTÜCK

NO KNEAD REZEPT | NUSSIGE NOTE, HOHER WASSERGEHALT

<p>VORTEIG</p> <p>200 g Dinkelmehl 700 (630) 185 g Wasser (20 Grad) 0,2 g Frischhefe</p>	<p>12-18 Stunden bei Raumtemperatur (18-20 Grad)</p>
<p>MEHLKOCHSTÜCK</p> <p>50 g Dinkel(vollkorn)mehl 250 g Wasser 15 g Salz</p>	<p>Unter rühren aufkochen, mind. 4 Stunden auskühlen lassen</p>
<p>AUTOLYSETEIG</p> <p>gesamter Vorteig gesamtes Mehlkochstück 420 g Dinkelmehl 700 (630) 13 g Zitronensaft</p>	<p>Mischen, 30 Min. Ruhe</p>
<p>HAUPTTEIG</p> <p>Autolyseteig 7 g Frischhefe 10 g Butter (18-20 Grad, zimmerwarm)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Von Hand gleichmäßig mischen (3 Min.) • Stockgare: 90 Min. bei 24 Grad, nach 20,40,60 Min. dehnen und falten • 60 Min. im Gärkorb bei 24 Grad, Schluss oben • 50 Min. bei 250 Grad fallend auf 200 Grad, Schluss unten, flach einschneiden • nach 1 Min. kräftig Schwaden, nach 5 Min. Schwaden ablassen

Rezept nach Lutz Geißler

