

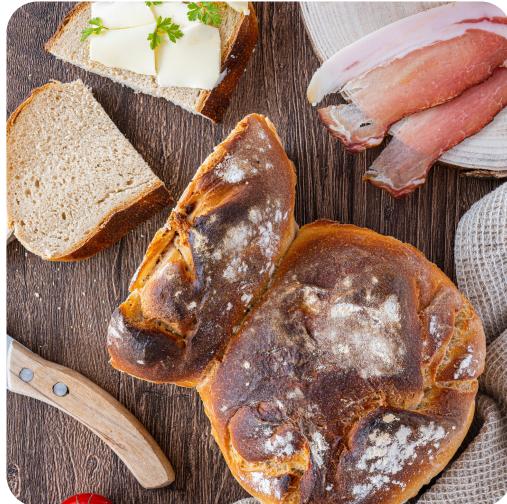


Dinkel Zwilling

Schwierigkeitsgrad	Portion/ Größe	Zubereitungszeit	Gärzeit	Backzeit	Temperatur
mittel	2 Stk	30 Minuten	80 Minuten	40 Minuten	240° O/U 210° O/U

Zutaten

600 gr Dinkelmehl (Typ 630)
100 gr Roggenmehl (Typ 1150)
21 gr frische Hefe
15 gr Dinkel Sauerteig (DM)
500 ml lauwarme Buttermilch
1 El. Salz
1 Tl. Honig



Zubereitung

Die lauwarme Buttermilch, Hefe und Honig in der Rührschüssel der Küchenmaschine miteinander vermengen.
Die beiden Mehle und den Sauerteig in die Rührschüssel sieben, Salz darauf streuen. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen und abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

Den Teig halbieren, einzeln durchkneten und rund wirken. In einem Gusseisentopf oder in einer Backform nebeneinander legen (mit dem Schluss nach oben) und nochmals 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.
In der Zwischenzeit den Backofen auf 240° Ober/Unterhitze vorheizen.

Das Brot mit lauwarmem Wasser besprühen und mit ein wenig Mehl bestäuben. Bei 240° ca. 10 Minuten anbacken danach die Temperatur auf 210° reduzieren und in ca. 25- 30 Minuten fertig backen. Kontrolle ob das Brot fertig ist einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an ist das Brot fertig.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.



Noch mehr kaiserliche Rezepte
auf www.kaiserlichgekocht.com

