



ergibt ca. 1 kg gebackenes Brot

Kochstück

125 g Dinkelvollkornmehl
300 g Wasser

Dinkelvollkornmehl und Wasser in einen Topf geben, mit einem Schneebesen glattrühren und gemeinsam aufkochen bis eine feste Konsistenz entsteht. Das fertige Kochstück abdecken und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Hauptteig

500 g Dinkelvollkornmehl
425 g Kochstück
300 g Wasser
14 g Salz
2 g Hefe

Hefe in der Rührschüssel mit Wasser (ca. 30 °C) auflösen und die restlichen Zutaten dazugeben. In der Küchenmaschine 5-7 Minuten langsam mit dem Knetaken einen weichen Teig mischen, danach den Teig gut abdecken und für 12-24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Nach der Reifezeit: Dinkelschrot auf der Arbeitsfläche verteilen, den Teig hineinlegen, behutsam länglich formen, damit die Luft im Teig bleibt und im Dinkelschrot wälzen.

Eine Kastenformen mit Öl oder Butter einpinseln, das Brot hineinlegen und mit einem Tuch abgedeckt für ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 260 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Kastenbrot mit Wasserdampf in den heißen Backofen geben, nach 5 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 210 °C reduzieren. Nach 50 Minuten Backzeit das Brot aus der Backform geben und auf dem Ofengitter für weitere 10 Minuten fertig backen.