



Walnuss-Dinkelvollkornbrot

Zutaten für 5 Brote à 600 g:

Dinkelvollkornsauer:

500g Dinkelvollkornmehl
500 g Wasser 40 °C
50 g Anstellgut
3 g Salz

Brühstück:

140 g Dinkelvollkornmehl
grob
210 g Walnüsse
2 g Salz
300 g Wasser kochend

Hauptteig:

1053 g Dinkelvollkornsauer
652 g Brühstück
700 g Dinkelvollkornmehl
55 g Walnussöl
20 g Hefe
25 g Salz
300-350 ml Wasser

2.880 Gesamtteig

Zubereitung:

Die Zutaten für den Dinkelvollkornsauer mit einem Kochlöffel vermengen. Diese Mischung abgedeckt 12-16 Stunden stehen lassen. Die Teigttemperatur sollte ca. 30 °C betragen.

Für das Brühstück ebenfalls die Zutaten in einer Schüssel vermengen, abdecken und 12-16 Stunden stehen lassen.

Nach den Stehzeiten die Zutaten für den Hauptteig in der Teigknetmaschine ca. 6-7 Minuten verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 40 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig auf einen bemehlten Tisch kippen und in 5 gleichgroße Stücke (600 g) abstechen.

Zunächst rund formen, dann in eine längliche Form bringen. Die Brote nach Belieben mit Wasser abstreichen und in Kartoffelflocken legen. Dann in die Holzform geben und nochmals abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Die Brote vor dem Einschließen einschneiden und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:

Bei 280° C einschließen.
Backzeit: 50 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C
Ofen ausschalten.
Backzeit: 50 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschließen.
Backzeit: 50 Minuten.
Nach 10 Minuten auf 220° C
und weitere 40 Minuten backen.

