

Dinkel-Emmer-Kruste nach Art des Hauses

von MiKa - Mittwoch, Januar 30, 2019

<https://mikablog.de/genuss/dinkel-emmer-kruste-nach-art-des-hauses/>

Schon länger stand ein Brot auf meiner Mal-Ausprobieren-Liste, das dann heute endlich, wenn auch in veränderter Form, Gestalt annahm: eine Dinkel-Emmer-Kruste. Mit Brühstück und Vorteig.

Die Veränderungen kamen zustande teils weil ich wollte und teils weil ich musste. So hatte ich nicht mehr genug Dinkelmehl 630. Den fehlenden Teil - ca. 150 g - hätte ich leicht durch ein anderes Weizenmehl ersetzen können. Aber ich habe mich entschieden, dafür Roggenmehl 1370 zu verwenden, das ja sowieso schon im Sauerteig zum Einsatz kam. Ich versprach mir davon noch eine leichte geschmackliche Steigerung, wie sie fast immer mit Broten aus verschiedenen Mehlsorten einhergeht. Eine Erwartung, die nicht enttäuscht wurde.



Leckere Kruste.

Dann wollte ich gerne auf die Hefe, die im [Originalrezept von Lutz](#) stand, verzichten. ((Nur im Emmer-Vorteig habe ich 0.5 g Trockenhefe versteckt.)) Da aber selbst der Meister beim ersten Versuch Probleme

mit dem Ofentrieb hatte und beim zweiten Anlauf die Stückgare ganz wegließ, wurde das nun etwas experimentell. Ich habe aber Hefe Hefe sein lassen und todesmutig durch 50 g von meinem leckeren Lievito Madre ersetzt. Der treibt bekanntlich wie Hulle und adelt auch (fast) jeden Teig geschmacklich. Außerdem hat er den Vorteil, dass man ihn ohne weiteres direkt aus dem Kühlschrank verbacken kann.



Der Teig in der Box nach dem dritten Dehnen und Falten.

Einen Backtopf habe ich nicht, so dass ich mich für die freigeschobene Variante entschieden habe. Dazu durften die beiden Teiglinge auch noch eine halbe Stunde in den Gärkorb vor dem Einschließen. Hat ihnen nicht geschadet. Und über den Ofentrieb kann ich wirklich nicht meckern. Zwar ging der Teig auf dem Stein erst mal deutlich in die Breite, hat sich aber schnell wieder eingekriegt und einen ordentlichen Buckel bekommen. Alles prima.

Von Wälzen in Dinkelschrot stand im Rezept auch nix. Aber wir stehen auf Kruste mit Schrot. Das hat sich auch in diesem Fall bewährt.



Endlich! Verkostung mit etwas Butter.

Die Brote sind wie erwartet geschmacklich sehr reichhaltig und haben eine schöne, aber nicht brutale Kruste. Die Krume ist weich, flexibel und hat dank des Lievito Madre eine ordentliche Fluffigkeit.

Ich würde sagen, dass ich dieses Brot a) genau so wieder backen würde, und dass es b) zu den Top-Ten kommt. :)

Dinkel-Emmer-Kruste

Mengen für 2 Laibe

Sauerteig

120 g [RM](#) 1370

120 g Wasser

24 g [ASG-R](#)

2 g Salz

Vorteig

360 g Emmer-Vollkorn

180 g Wasser

1.5 g Frischhefe (oder 0.5 g Trockenhefe)

Brühstück

120 g Dinkelschrot mittel)

360 g Wasser (100°)

22 g Salz

Hauptteig

Sauerteig

Vorteig

Brühstück (Hinweise beachten!)

430 g DM 630

150 g RM 1370

50 g Lievito Madre

240 g Wasser (70°)

Zubereitung

1. Sauerteig ansetzen und ca. 12 Stunden reifen lassen - ich mache das im kalten Backofen)
2. Vorteig anmischen und zu einer festen, aber homogenen Kugel kneten. Auch 12 Stunden reifen lassen.
3. Brühstück im Topf herstellen und abgedeckt beiseite stellen - nein, ich benutze nie "Frischhaltefolie". Deckel drauf und gut.
4. Für den Hauptteig zunächst das Brühstück mit dem 70° warmen Wasser mischen. Dann die anderen Zutaten hinzufügen.
5. Alles ca. 5 Minuten maschinell auf kleiner Stufe kneten, dann noch mal 1 Minute etwas schneller.
6. Teig in einer geölten Form abgedeckt für zwei Stunden zur Gare stellen. Alle 30 Minuten (also dreimal) dehnen und falten.
7. Teigmenge teilen und zwei Laibe formen - nicht so einfach, da der Teig eher weich ist.
8. In Schrot wälzen (oder auch nicht) und für 30 Minuten Stückgare im Gärkorbchen.
9. Vor dem Einschließen einschneiden (oder auch nicht).

Backen

Anbacken mit Schwaden bei 250 Grad für 10 Minuten. Dampf ablassen fertig backen.

Schwaden	ja - Nach 10 Minuten Dampf ablassen
Zeitaufwand insg.	ca. 4 Stunden
Zeitaufwand am Backtag	ca. 3.5 Stunden

PDF erzeugt von Kalin's PDF Creation Station