



Cranberry Schoko Walnuss Stuten auf Dinkel

Getreide	Dinkel Vollkorn und 630, Roggen Vollkorn Mehl
Menge	Stuten à 1200 g
Teig Methode	Poolish, Backferment, Kochstück, Brot Teig
Zeit	für deine Arbeit 40 Minuten ... für den Teig 24 Stunden ... zum Backen Ca. 40 Minuten
ZUTATEN	METHODE UND ZEIT
	Hebel (Poolish) > Tag 1 am Abend
190 g Dinkel Vollkorn Mehl	in eine Schüssel wiegen und mit
20 g Goldsaft	und
4 g Hefe	und
175 g Wasser, 24 °C	von Hand oder mit Küchenmaschine gleichmäßig vermischen. Den Hebel abdecken und für 10-12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
	Kochstück > Tag 1 am Abend
35 g Roggen Vollkorn Mehl	mit
20 g Leinmehl	und
10 g Salz	trocken vermischen.
230 g Wasser	hinzufügen und bei stetigem Rühren aufkochen bis es einige Male aufblubt.
15 g Sonnenblumen Öl	hinzufügen und mit dem Schneebesen einarbeiten bis eine homogene Masse entsteht, ähnlich wie ein Pudding. Die Masse mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken. Im Kühlschrank lagern.
	Backferment > Tag 2 in der Früh
70 g Basis Backferment	mit
15 g Goldsaft	in
35 g Wasser	auflösen.
70 g Dinkel Mehl 630	hinzufügen, zu einem weichen Teig mischen. Abdecken und ruhen lassen bei 30 °C, für 3 - 4 Stunden
	Brot Teig > Tag 2 am Vormittag
385 g Hebel	mit
310 g Kochstück	vermischen. Dabei grobe Stücke des Kochstücks zerdrücken.
140 g Dinkel Mehl 630	hinzufügen und einarbeiten auf langsamer Stufe für ca. 6 Minuten.
190 g Backferment	hinzufügen und weitere 6 Minuten einarbeiten. Dann ca. 2 Minuten auf höherer Stufe leicht kneten.

Der Teig kann auch von Hand gemischt und leicht geknetet werden.

1025 g netto Teigmenge

Die Teigtemperatur sollte 23-24 °C betragen.

105 g Cranberry mit
105 g Schoko Drops und
70 g Walnuss

Die Nüsse evtl. 2 bis 3 mal abspülen.

Auf dem Teig verteilen, noch nicht einarbeiten. Die Teigschüssel abdecken und den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Erst dann die Cranberries, Schoko und Walnuss einarbeiten, langsam für 1 bis 2 Minuten. Den Teig in der Schüssel lassen, abdecken und für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

1305 g brutto Teigmenge

Brote formen

325 g 4 mal abwiegen

Auf der Arbeitsfläche Dinkel Mehl verwenden.

Die Teigstücke geschwind rund wirken und einen möglichst engen Teigschluss bilden.

Dann die Teigstücke leicht langrollen, wie ein dicker Zylinder.

Die Teigstücke jetzt mit den Seitenflächen zueinander in eine Kastenform setzen. Noch einmal leicht andrücken, sodass alle Teigstücke gleich hoch sind.

Stückreife

Die Backform mit einem feuchten Tuch abdecken. Bei Raumtemperatur für 30-60 Minuten reifen lassen.

Backen

Den Backofen und den Backstein auf 240 °C vorheizen.

Kurz vor dem Backen, den Teig mit einem Teigschaber der Länge nach einstechen.

Dazu die gerade Seite des Teigschaber mit etwas Speiseöl bestreichen und etwa 2 cm tief in die Oberfläche einstechen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, die Backform auf den Backstein schieben.

Sofort dreimalig Dampf in den Backofen sprühen.

Backzeit

10 Minuten bei 240 °C

40-50 Minuten bei 210 °C