



Emmerbrot mit Leinsamen

Vorteig:

- 250 g Roggenvollkornschrot, fein
 - 250 g Trinkwasser (30°C) // 300 g bei Trockenferment
 - 25 g BackNatur Ferment
-

525 g Vorteig

Hierzu verrührt man das BackNatur Ferment mit dem warmen Wasser und gibt es anschließend zu dem Mehl in eine Schüssel/ Gefäß. Man mischt diese Zutaten 2 Minuten lang und deckt die Schüssel luftdicht mit einem Deckel, Folie, oder Kunststofftüte ab. Der Vorteig muss bei 25-27°C für 12-15 Stunden gären.

ACHTUNG:

Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum gären stehen.

Quellstück:

- 50 g Leinsamen
 - 50 g Wasser (30°C)
 - 2 g Meersalz
-

100 g Quellstück

Das Quellstück kann mit dem Vorteig zeitgleich angesetzt werden, denn es sollte 12 Stunden lang bei Zimmertemperatur quellen, wobei es luftdicht in einer Schüssel abgeschlossen ist.

Teigbereitung:

525 g Vorteig
100 g Quellstück
350 g Roggenmehl, fein gemahlen
300 g Emmermehl, fein gemahlen
18 g Meersalz
350 g Wasser (30°C)

1643 g Teig

Der Hauptteig wird bereitet, indem man in einer ausreichend großen, angewärmten Backschüssel zuerst den Vorteig einfüllt und danach die abgewogenen Zutaten hinzufügt. Der Teig wird 12 Minuten geknetet, sodass sich die Zutaten gut verbinden und sich der Kleber gut ausbildet. Danach wird der Hauptteig wieder luftdicht abgedeckt (Deckel, Folie, Kunststofftüte) und zum weiteren gären bei 28-30°C für 60-90 Minuten warm gestellt.

Aufarbeitung:

Nachdem der Brotteig gut gereift ist und sich gut gelockert hat, wird er auf eine bemehlte Arbeitsfläche mit einer Teigkarte aus der Backschüssel gegeben. Danach wird er in zwei Teile geteilt, die dann kurz und vorsichtig rund gewirkt werden. In einem gut bemehlten Gärkorbchen wird der rund gewirkte Teigling, mit dem Wirkschluss nach unten, in das Gärkorbchen gelegt. Diese werden dann anschließend wieder luftdicht, entweder mit einer Folie die man locker über den Teig legt, oder in einer geschlossenen Kunststofftüte (kann man locker mit einem Clip verschließen), zum weiteren gären warm gestellt.

Endgare:

Die Endgare beträgt für das Emmerbrot 60-90 Minuten bei 28-30°C. Danach werden die gegarten Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech bzw. eingefetteten Backblech gesetzt. Dadurch, dass der Wirkschluss nach unten im Gärkorbchen lag, entstehen nach dem absetzen des Teiglings auf dem Backblech, Risse an der Oberfläche. Beim backen entsteht an den Rissen eine rustikale Kruste.

Backzeit:

Die Brote werden im vorgeheizten Backofen bei 220°C mit Schwadengabe angebacken. Nach 3 Minuten lässt man den überschüssigen Dampf, durch öffnen der Backofentür entweichen (Vorsicht: Wasserdampf ist sehr heiß). Nach 10 Minuten kann

man die Backofentemperatur auf 180°C stellen und die Brote für weitere 50 Minuten backen. Am Ende der Backzeit macht man eine Klopfprobe, um festzustellen dass das Brot gar ist.