

Dinkel-Sylter

Menge für 2 kleine Brote oder ein großes Brot

Sauerteig

90 g Dinkelmehl 630

70 g Wasser warm

7 g ASG

Sauerteig im Wasser auflösen und das Mehl gut einrühren. 10 bis 14 Stunden reifen lassen.

Biga

300 g Dinkelvollkornmehl

170 g Wasser

1 g Hefe

Hefe im Wasser auflösen, das Mehl einrühren und von Hand zu einem festen Teig kneten, der keine Mehlnester mehr enthält.

Hauptteig

520 g Wasser

610 g Dinkel 630

Biga, ST

10 g Malz oder Pekmez

15 g Flohsamenschalen

24 g Salz

20 g Öl

Bassinage: 35 – 55 g Wasser zum Ende des Knetens

Wasser in die Knetschüssel geben. Den reifen Sauerteig zufügen. Den Biga in Stücke reißen und zugeben. Restliche Zutaten zufügen und zu einem glatten Teig kneten, der sich von der Schüssel löst. Wenn der Teig nicht zu weich ist, noch 35 bis 55 g Wasser zusätzlich einkneten.

Den Teig in eine Teigwanne geben und etwa drei bis dreieinhalb Stunden reifen lassen. Alternativ den Teig nach 90 Minuten warmer Stockgare für 10 bis 16 Stunden in den Kühlschrank bei 5 °C stellen.

Den Ofen auf 250 260 °C vorheizen. Die Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig auskippen. Nach Augenmaß in zwei Teile teilen. Beide Teiglinge nacheinander von der kurzen Seite aus zweimal einschlagen und den Schluss zudrücken. Mit Schluss unten auf den Einschießer setzen. Die Oberfläche bemehlen.

Bei ausreichend Stand und nicht zu weichem Teig kann auch eingeschnitten werden. Ansonsten sofort in den gut vorgeheizten Ofen geben und gut schwaden. Die Temperatur auf 215 °C reduzieren und die Brote etwa 60 Minuten dunkel ausbacken.