

REZEPT VON SILVIO MANN · SPEZIALBROT

Buchweizen-Dinkelbrot

Kastenbrot aus drei Vorstufen: Buchweizensauerteig, Dinkelvorteig und Buchweizenkochstück. Die hohe Teigausbeute bringt eine saftige, elastische Krume und eine extrem lange Frischhaltung.

TEIGMENGE	TEIGRUHE	BACKEN
3.469 g · Backform	über Nacht in der Kühlung	240 → 215 °C · 55-65 Min.

• ZUTATEN

Buchweizen-Sauerteig

69 g	ASG Roggen	
692 g	Buchweizenmehl	
692 g	Wasser	

SUMME 1.385 G

Dinkelvorteig

519 g	Dinkelmehl 630	
277 g	Wasser, 25 °C	
3 g	Hefe	

SUMME 800 G

Buchweizen-Kochstück

173 g	Buchweizenmehl	
554 g	Wasser, kochend	

SUMME 727 G

Hauptteig

1.385 g	Buchweizen-Sauerteig	
800 g	Dinkelvorteig	
727 g	Buchweizen-Kochstück	
346 g	Dinkelmehl 630	
173 g	Wasser	
38 g	Salz	

GESAMT 3.469 G

ECKDATEN

KNETZEIT	6 Minuten langsam, 2 Minuten schnell
TEIGTEMP.	25 °C
VORSTUFEN	Sauerteig und Vorteig 4 Std. im Garraum, 35 °C / 75 % LF
TEIGRUHE	keine, stattdessen über Nacht in der Kühlung
BACKZEIT	55-65 Minuten
SCHWADEN	1 Schwadenstoß, Zug nach 3 Minuten für 8 Minuten ziehen

• ZUBEREITUNG

Vorstufen

4 STD. · 35 °C / 75 % LF

- 1 Buchweizensauerteig und Dinkelvorteig herstellen und für 4 Stunden im Garraum bei 35 °C und 75 % Luftfeuchte führen.
- 2 Das Buchweizenkochstück herstellen: kochendes Wasser über das Buchweizenmehl geben, gründlich verrühren, mit Folie abdecken und auskühlen lassen.

Hauptteig

KNETZEIT 6 L / 2 S · 25 °C

- 3 Alle Zutaten für den Hauptteig im Knetter vermischen: 6 Minuten langsam, dann 2 Minuten schnell. Zielteigtemperatur 25 °C.
- 4 Den Teig mit zwei Teigkarten direkt in die gefettete Backform wiegen.
- 5 Das Brot über Nacht in der Kühlung aufbewahren.

Backen

55-65 MIN.

- 6 Vor dem Backen mit der Schablone den Schriftzug aus Dinkelmehl aufstäuben.
- 7 Das Brot längs in der Mitte einschneiden.
- 8 Bei 240 °C mit einem Schwadenstoß einschießen, nach 3 Minuten den Zug für 8 Minuten ziehen.
- 9 Auf 215 °C absenken und insgesamt 55-65 Minuten ausbacken, den Zug zum Schluss geschlossen halten.

LAGERUNG & MERKMALE

- Durch die hohe Teigausbeute Haltbarkeit von 5-7 Tagen.
- Optimal im Brotbeutel oder in der Box lagern: verhindert Austrocknen und ist nicht luftdicht.
- Einfrieren mindestens 3 Monate möglich, die Qualität kann darunter leiden.
- Scheiben vor dem Verzehr tosten, das bringt den Buchweizengeschmack wieder intensiv hervor.
- Sehr intensiver Buchweizengeschmack, weiche elastische Krume, dunkle Kruste, extrem lange Frischhaltung.