

Camping-Dinkelkruste



Camping-Dinkelkruste

Quellstück

150 g der Backmischung
150 g kaltes Wasser

Hauptteig

150 g Roggenmehl 997 o. 1150
350 g Dinkelmehl 630
190 g kaltes Wasser
12 g Trockensauerteig
7 g Trockenhefe
diese Zutaten vermengen zur Backmischung

10 g Salz

15 g Apfelessig
15 g Rübensirup

etwas Roggenmehl zum Aufarbeiten

Teigruhe 2 Stunden - nach je 45 Minuten Dehnen und Falten | Stückgare 30 Minuten

Vortag:

Quellstück

Einen Tag vor dem Backen 150 g der Backmischung mit dem Wasser in einem Behälter mit Deckel vermengen und anschließend abgedeckt über Nacht stehen lassen.

Backtag

Quellstück sowie die anderen Zutaten bis auf das Salz in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer ca. 2 Minuten auf Stufe 1 durchmischen und dann 30 Minuten abgedeckt stehen lassen (Autolyse). Dann Salz hinzufügen und für 4 Minuten auf Stufe 2 des Handmixers auskneten. Den Teig dann 2 Stunden in einer geölten Schüssel abgedeckt gehen lassen. Nach je 45 Minuten Dehnen und Falten. Gärkorbchen und Arbeitsfläche mit Roggenmehl bestäuben und dann den Teig aufarbeiten. Rand des Teiglings nach innen falten und mit dem Schluß nach oben in das Gärkorbchen legen. 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Oberfläche des Teiglinge befeuchten und dann in den Ofen geben.

Backzeit: 45 Minuten

Temperatureinstellung Nonna Aurelia: auf 250 Grad vorheizen, Einschieszen und nach 10 Minuten Temperatur auf ca. 200 Grad reduzieren, nach weiteren 10 Minuten Brot einmal drehen

Temperatureinstellung Haushaltssofen: Ober-/Unterhitze 250°C aufheizen, Einschieszen und Schwaden, nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren

Temperatureinstellung Manz mit Vapor: Oberhitze 220 °C und Unterhitze 200°C aufheizen, nach Einschieszen Oberhitze auf 250°C stellen und Schwaden. Nach 15 Minuten Ofen ausstellen.

Manz Konventionelle Regelung: Abschirmbleche entfernen, Oberhitze und Unterhitze 250°C aufheizen, Einschieszen und Schwaden. Nach 15 Minuten Ofen ausstellen.

Temperatureinstellung Häussler Elektrosteinbackofen: Oberhitze auf 280°C und Unterhitze 190°C aufheizen. Nachdem die Temperatur erreicht ist Ofen ausstellen und 30 Minuten abstehen lassen. Dann Brot einschieszen.