Emmerkruste Dinkelkruste mit Lievito madre und Sauerteig




Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Zutaten:
200g Lievito madre
200g Sauerteig Wilma
400ml Wasser
700g Dinkelmehl 630 (alternativ 350 gr. Dinkelmehl, 350 gr. Emmer)
225g Weizenmehl
100g Haferflocken körnig
175g Kerne/Nüsse, was man mag
30g Salz
8g Brotgewürz
120g altes Brot
400ml warmes Wasser ca.60°

Zubereitung:
Altbrot kleinschneiden und in warmen Wasser (vorher in CC erhitzt) 1 h quellen lassen

Alles miteinander in der CC gut verkneten (Knethaken)…..
Erst langsam 1-2 Min auf Min, dann ca. 10 Min etwas intensiver.

Teig in der CC gehen lassen bis er am Schüsselrand angekommen

ist….ca 1,5h……
dann auf bemehlte Arbeitsfläche geben und rund wirken.

Die zwei Laibe in die vorher bemehlten Gärkörbe geben (wer keinen hat…es geht auch ein großes Sieb ausgelegt mit einem bemehlten Küchenhandtuch) wieder gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben (ca. 1 h).

Ofen auf 250° Ober/unterhitze (Schale mit Wasser unten rein bzw. schwaden)
Brot mit lauwarmen Wasser besprühen und in den Ofen geben.

10min Anbacken und dann den Ofen auf 230° zurück drehen (45 min. fertig backen).

Wer die Kruste nicht so dunkel mag, dreht den Ofen nach ca 20 min auf 180° runter und dann nochmal 25 min fertig backen.