

Dinkel-Weissbrot



Schwierigkeitsgrad: gering

benötigte Zeit: ca. 2h

750 g Dinkelmehl Typ 630

12 g Salz

ca 35 g Frischhefe

ca. 460 g Wasser (warm)

7 g enzymaktives Backmalz

ca. 20 g Butter

Zutaten in die Rührschüssel wiegen. Die Frischhefe von Hand zerbröseln und zum Mehl geben.

Trocken vermischen, dann das Wasser hinzufügen. Knetzeit mit der Maschine zwei Minuten langsam, dann 7 Minuten etwas schneller kneten. Der Teig sollte sich in der Maschine leicht vom Rand lösen, aber nicht zu trocken sein.

Teigruhe in der Maschine 10 Minuten.

Danach den Teig von Hand gründlich kneten, mit einem Trockentuch abdecken und weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Stückgare jetzt ein Backblech mit Wasser in den Ofen legen (ganz unten) und den Ofen auf max. 40° bringen. Für das Backen verwenden wir eine Backform aus Schwarzblech, die an Boden und Rand gut eingefettet wird (mit Margarine oder Speiseöl). Dafür lieber etwas mehr als zu wenig Fett verwenden - desto besser kommt das Brot nach dem Backen aus der Form.

Den Teig nun zu einem länglichen Teigling wirken und mit dem Schluss nach unten in die Backform legen. Die Backform kann jetzt für 15 Minuten in den Ofen, damit der Teig auf Temperatur bleibt und gut gehen kann. Danach das Brot mit Form aus dem Ofen nehmen, das Wasser vom Blech abgießen und den Ofen auf 230° vorheizen.

Die Oberfläche des Teiglings kurz mit Wasser bepinseln und einmal mit der Stickelrolle darüberfahren. Wenn der Ofen auf Temperatur ist, wird die Form auf einen Rost im unteren Drittel

gestellt und gleichzeitig eine halbe Tasse Wasser als Schwaden auf das Blech unten im Ofen gekippt. Beim Weißbrot bleibt der Schwaden während des Backvorgangs im Ofen.

Gebacken wird die ersten fünf Minuten mit voller Temperatur, danach wird der Ofen auf 210° C Ober- und Unterhitze herabgeregelt. Die Backzeit sollte ungefähr 35 Minuten betragen. Falls das Brot zu dunkel zu werden droht, einfach die Backtemperatur weiter absenken. Nach dem Backen muss das Brot sofort aus der Form genommen werden und auskühlen.

Wenn man das Weißbrot direkt, wenn es aus dem Ofen kommen, nochmals mit etwas Wasser bepinselt, glänzt die Kruste und wird schön knusprig. Noch besser wird das Brot, wenn man dafür Wasser nimmt, in dem man eine winzige Menge Speisestärke aufgeköcht hat. Der Vorgang heißt "Abglänzen".

Schneiden kann man das Brot erst, wenn es vollständig ausgekühlt ist. Als Toastbrot schmeckt es tagelang hervorragend (wenn es überhaupt so alt wird :-)